

# சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்



இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித் துறை

சென்னை - 600 106

Specimen

# சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்

Trs my

மரு. ஐ. சொர்ண மாரியம்மாள், எம்.டி. (சித்தர்)  
இணை இயக்குநர் (ஓய்வு)

வெளியீடு :

சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு  
இந்திய மருத்துவம் - ஒமியோபதித் துறை  
சென்னை - 600 106

2010

## பதிப்புத் தகவல்

நூல் பெயர்	: சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்
ஆசிரியர்	: மரு. ஐ. சொர்ண மாரியம்மாள்
பொருள்	: சித்த மருத்துவம் - மருந்தாக்கியல்
பதிப்பு	: சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித்துறை சென்னை - 106
பதிப்புரிமை	: தமிழ் நாட்டரசு
பதிப்பாண்டு	: முதற்பதிப்பு சனவரி 2010
பக்கங்கள்	: xiv + 186 = 200
படிகள்	: 1000
தாள்	: TNPL Creamwove 60 Gsm
தாள் அளவு	: 1 × 8 டெம்மி
அச்சுப் புள்ளி	: 12 புள்ளி
கட்டமைப்பு	: சாதாரண அட்டைக்கட்டு
விலை	: ரூ. 75

அச்சிட்டோர் : யுனைடெட் பைண்ட் கிராபிக்ஸ்  
189 (101-D), ராயப்பேட்டை நெடுஞ்சாலை  
லஸ், மயிலாப்பூர், சென்னை - 600 004.  
☎ : (044)-24661807, 24987562

**இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித் துறை,  
சென்னை - 600 106.**

**சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு**

**நூலாக்கப் பணிக் குழு**

சுவர்ந்தாய்வு மருத்துவ அலுவலர் (பொ)  
மரு. சி. இராமலட்சுமி அம்மாள், பி.ஐ.எம்.

பதிப்பாசிரியர்கள்

**திரு. த. அழகப்பராசு, M.A., M.A., M.L.I.S., M.Phil., B.Ed.**

சிறப்பு அலுவலர் - மொழிபெயர்ப்பு (பொ)

**திருமதி. செ.இரா. பிரசன்னா, M.A., M.Phil., B.Ed.,**  
தமிழ்ப்புலவர்

சுவடி நகலெடுப்போர்

**திரு. தி. சுபாஷ் சந்திரபோஸ்**

**திரு. வெ. சாரங்கபாணி**

**திருமதி. த. லெட்சுமி**

**திருமதி. நா. பாக்கியசுந்தரி, B.A.**



தமிழக அரசு - மதுரை மாவட்டம்  
 2010 - 2011

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

தமிழக அரசு - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்  
 மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்  
 மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்  
 மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்  
 மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்  
 மதுரை மாவட்டம் - மதுரை மாவட்டம்

ஜி.ஏ. ராஜ்குமார், இ.ஆ.ப.,  
முதன்மை செயலர் மற்றும்  
இயக்குநர்

இந்திய மருத்துவம் மற்றும் ஓமியோபதி  
இயக்குநரகம், சென்னை - 600 106.

## வாழ்த்துரை

சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும் எனும் இந்நூல் சித்த மருத்துவம் பயிலும் மாணாக்கர் படித்துப் பயன்பெற வேண்டிய நூலாகும்.

இந்நூல் இரண்டு பகுதிகளாகப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. முதல் பகுதியில் சித்த மருத்துவ மருந்துசெய் நிலைய அமைப்பையும், பயன்படுத்தப்படும் கருவிகளையும் பற்றி விளக்கமாகக் கூறப்பட்டுள்ளது. இரண்டாம் பகுதியில் மருந்து செய்தல் குறித்த அடிப்படைச் செய்திகள் தொகுத்து வழங்கப்பட்டுள்ளது.

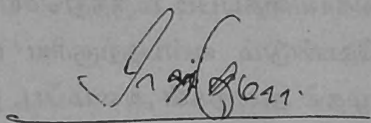
தரமான மருந்துகள் செய்திடல் (Good Manufacturing Practice) வேண்டும் என்பது தற்கால விதி. இதைச் சித்தர்கள், பல ஆயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன் சித்த மருத்துவ அடிப்படைக் கொள்கைப்படி மருந்துசெய் சாலை எந்த இடத்தில் அமைய வேண்டும் என்பதற்குரிய மண் பரிசோதனை (Soil Test) முதல் அறைகள் அமைப்பு, திசை, கருவிகள், மூல மருந்துப் பொருட்களின் தரம், அளவுகள், பாதுகாப்பு முறை, வைப்புச் சரக்குகள் (Synthetic form of basic drugs) செய்முறை வரை பல்வேறு செய்திகளை அறுதியிட்டு, இக்கால அறிவியலாரும் ஏற்றுக்கொள்ளும் வண்ணம் பதிவு செய்திருப்பது சித்தர்களின் ஆழ்ந்த அறிவை வெளிப்படுத்துவதாக உள்ளது.

சித்த மருத்துவ இலக்கியங்களில் ஆங்காங்கே சிதறிக் கிடந்த மேற்கண்ட செய்திகளைத் தொகுத்து, வகை தொகை செய்து ஒரு தொகுப்பு நூலாக வெளியிடப்பட்டுள்ளது.

தொகுத்தளித்த மரு. ஐ. சொர்ண மாரியம்மாள், எம்.டி.  
(சித்தா) பாராட்டுக்குரியவர்.

இந்நூல் வெளிவர முயற்சிகள் மேற்கொண்ட  
மரு. (திருமதி) சி. இராமலட்சுமி அம்மாள், ஆய்வு  
மருத்துவ அலுவலர் (சித்தா) - பொறுப்பு அவர்களுக்கும்,  
திரு. த. அழகப்பராக, சிறப்பு அலுவலர் மொழிபெயர்ப்பு -  
பொறுப்பு, தமிழ்ப் புலவர் திருமதி செ.இரா. பிரசன்னா,  
சுவடி நகலெடுப்பவர்கள் திரு. தி. சுபாஷ் சந்திரபோஸ்,  
திரு. வெ. சாரங்கபாணி, திருமதி நா. பாக்கிய சுந்தரி,  
திருமதி த. இலட்சுமி, ஆகியோர்க்கும், இந்நூலை அழகுற  
அச்சிட்டு வெளியிட்ட திருவாளர்கள் கெனன் அச்சகத்தார்,  
சென்னை அவர்களுக்கும் எமது மனமார்ந்த பாராட்டுகள்.

வளர்ந்து வரும் சித்த மருத்துவத்திற்கும், சித்த  
மருத்துவக் கல்விக்கும் உறுதுணை செய்யும் வகையில்  
மேலும் பல்வேறு புதிய நூல்களைச் சித்த மருத்துவ நூல்  
வெளியீட்டுக் குழுவின் வெளியிட வேண்டும் என  
விரும்புகிறேன்.



(ஜி.ஏ. ராஜ்குமார்)

மரு. க. நடராசன், பி.ஐ.எம்.,

மேனாள் சித்த மருத்துவத் துறைத் தலைவர்,  
அறிஞர் அண்ணா அரசினர் இந்திய மருத்துவமனை,  
சென்னை - 106.

## அணிந்துரை

ஒவ்வொரு சித்த மருத்துவ மாணவனும் படித்துப் பயனுற வேண்டிய இந்நூலைச் 'சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்' என்ற பெயரில் மிகுந்த சிரத்தையுடன் தொகுத்துள்ளார் மரு. ஐ. சொர்ணமாரியம்மாள் அவர்கள்.

இந்நூல் இரண்டு பகுதிகளாகப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. மருந்து செய் நிலைய அமைப்பும், கருவிகள் பற்றிய விரிவாக்க விளக்கமுமாக அமைந்தது முதல் பகுதி. இரண்டாம் பகுதி, மருத்துவ மாணவன் மருந்து செய்தல் குறித்து அறிந்திருக்க வேண்டிய அடிப்படைச் செய்திகள் தொடங்கி சரக்கு வகை, சுத்தி முறை போன்றனவும் மருந்து தயாரிப்பு குறிப்புகளும் விளக்கப்பட்டுள்ளன.

வைப்புச் சரக்கு, பழங்கால அளவுகளுக்கான மெட்ரிக் அளவுகள் என்ற நூலின் இறுதிப் பகுதிகள் இரண்டும் மருத்துவ மாணாக்கர்கட்குப் பெரிதும் பயன்படும். கருவிகளை வரைபடங்களாக வடித்திருப்பது நூலிற்கு மேன்மேலும் மெருகூட்டுகிறது.

அலோபதி மருத்துவர்போல தன்னை நாடிவரும் நோயாளிக்கு மருந்தின் பெயரைச் சீட்டிலே எழுதிக் கொடுத்து கடைக்கு அனுப்பும் சித்த மருத்துவர் முழுமையான சித்த மருத்துவர் இல்லை என்பது என் கருத்து, தானே மருந்தைத்

தயாரித்து நோயாளிக்கு வழங்க நினைப்பவர் அடிப்படையாகக் கற்க வேண்டிய நூல் இந்நூல்.

அரிய பல செய்திகள் ஆங்காங்கே பல நூல்களில் சிதறிக் கிடந்தன. அவற்றைச் சேகரித்துத் தொகுத்து நிரல்நிறைப்படுத்தி நூலாக்கித்தந்த சித்த மருத்துவர் ஐ. சொர்ணமாரியம்மாள், எம்.டி., (சித்தா) அவர்களை நான் பாராட்டுகிறேன்.

மாணாக்கர்களும், மருத்துவர்களும், சித்த மருத்துவ ஆர்வலர்களும், ஆய்வாளர்களும் படித்துப் பயன்பெற வேண்டிய இந்நூல் முழுமையும் படிக்க ஒரு வாய்ப்பினை எனக்கு ஏற்படுத்தித் தந்த நூலாசிரியர் மென்மேலும் பல நூல்களைப் படைத்துத் தரவேண்டும் என விரும்புகிறேன்.

மரு. க. நடராசன்



ஐ. சொர்ண மாரியம்மாள், எம்.டி. (சித்தா)

இணை இயக்குநர் (ஓய்வு)

இந்திய மருத்துவம், ஓமியோபதி ஆணையரகம்,

சென்னை - 106.

## ஆசிரியர் உரை

சித்த மருத்துவரை மற்றைய துறை மருத்துவர்களினின்று பிரித்தும், சிறப்பாகவும், வெளிக்காட்டுவது அவர் மருந்து வகைகளைத் தாமே முடித்துக் கொள்ளும் திறமை பெறுவதிலேயாம். அத்திறமையை மாணவர்கள் பெறும் பொருட்டு இந்நூல் தொகுக்கப்பட்டுள்ளது. மருந்து செய்முறை பற்றிய அடிப்படை நியதிகள் பாடப்புத்தகமாக வெளிவர வில்லை. செய்முறை பற்றிய குறிப்புகள் யாவும் பல நூல்களில் பரந்து கிடக்கின்றன. அவற்றைத் தொகுத்து, இரு பகுதிகளாகப் பிரித்து, முதற் பகுதியில் பாக சாலைகளின் அமைப்பு, கருவிகள் பற்றிய விளக்கங்கள் ஆகியவையும் இரண்டாவது பகுதியில் மருந்து செய்முறையில் மாணவன் தெரிந்து கொள்ள வேண்டிய அடிப்படை நியதிகளும், சரக்கு வகை, சுத்தி முறைகளும் கூறப்பட்டுள்ளது. மருந்து செய்முறை என்பது ஒரு மிகப்பெரிய இரசாயனப் பிரிவு ஆகும். இதற்கு ஆதாரமாக உள்ள காரம், புளிப்பு பற்றிய விளக்கங்களும் வகை முறைகளும் கூறப்பட்டுள்ளன. மருந்து செய்முறையில் உண்மை சரக்கு கிடைக்காதவிடத்து அதற்கு ஏற்ப வைப்புச் சரக்குகளை முடித்து மருந்துகளை முடிக்க வேண்டும். இவ்வகையில் மருத்துவர் வைப்புச் சரக்குகளை முடிக்க கற்றுத் தெரிதல் வேண்டும். இதனடிப்படையில் சில முக்கிய வைப்புச் சரக்குகளின் செய்முறைகள் தொகுக்கப் பட்டுள்ளன. வைப்புச் சரக்குகள் அனேகம் இருப்பினும் அந்தந்தச் சரக்குகளின் தலைப்பின் கீழ் அவை பேசப்படுவதால் இந்நூலில் சில குறிப்பிட்ட வைப்புகள் மட்டுமே சொல்லப்

பட்டுள்ளன. மேலும் அளவுகள் பற்றி குறிப்பிடுங்கால், மருந்துகட்கு பிரமாண அளவுகளாக நெல், குன்றி, பயிறு போன்ற இன்னும் பல அளவுகள் கூறப்பட்டுள்ளன. ஆனால் இவற்றிற்கு ஒப்ப தற்கால அளவுகள் பற்றிய பட்டியல் கிடையாது. தற்கால நூல்களில் சிலவற்றில் ஒரே மாதிரியான பிரமாண அளவுகட்கு மாறுபட்ட எடைகள் கூறப்பட்டுள்ளன. எனவே நூல்களில் சொல்லப்பட்டுள்ள பிரமாண அளவுகளுக் குரிய தானிய வகைகளை துல்லிய எடைகாட்டியிலிட்டு எடை கண்டு அளவுகள் என்ற தலைப்பில் சொல்லப் பட்டுள்ளன. தற்காலத்தில் நவீன அடுப்புகள், மற்றும் பலவகை எந்திர முறைகளும் வழக்கில் உள்ளது. மருந்து செய்முறைகளிலும் கெடாதிருக்க பல இரசாயனப் பொருட்கள் கலந்தே சந்தையில் விற்கப்படுகின்றன. மூல நூற்களில் சொல்லியுள்ளவற்றை நன்கு அறிந்தால்தான், நவீன செய்முறைக் கருவிகளால் ஏற்படும் நன்மை தீமைகளை வரையறுக்க முடியும். அன்றியும் மூல நூற்களில் கூறியவற்றிற்கு ஏற்ப மருந்துகளின் தரத்தை நிலைநிறுத்தவும் ஆய்வுகள் மேற் கொள்ளவும் இயலும். இதனடிப்படையில் பல நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ள செய்முறைகளைத் தொகுத்து வரையப்பட்ட இந்நூல் சித்த மருத்துவம் கற்போருக்கு மிகவும் பயனுள்ளதாக இருக்கும்.

இந்நூலை நான் ஆக்குவதற்கு பெரிதும் துணைநின்று, பல கருவிகட்கு வடிவம் கொடுத்த, மரு. ரமேஷ்பாபு, பி.எஸ்., எம்.எஸ்., அவர்களுக்கும், கட்டுமுறைகள் பற்றிய கட்டுரை தந்துதவிய மரு. மரியஜோசப், எம்.டி. (சித்.) அவர்களுக்கும் என் நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

# பொருளடக்கம்

## பகுதி - 1

அத்தியாயம்	பொருள்	பக்க எண்
1.	பாக சாலைப் பிரிவுகள்	1
2.	பூமியின் இலக்கணம்	5
3.	கல்வம் (இயல், வகைகள், பயன், அரைக்கும் விதி, சோதனை)	6
4.	சுரண்டி	13
5.	மூசை (இயல், வகைகள், வடிவங்கள், பயன்கள்)	14
6.	மட்கல வகைகள் (மண்ணின் இயல், கலவைகளும், அளவுகளும்)	22
7.	அகப்பை (இலக்கணம் - வகைகள்)	25
8.	உரல் உலக்கை	26
9.	உலைகள் (இயல், வகை, வங்க நாளம், துருத்தி, ஊதுமுறை)	27
10.	கரி	32
11.	விறகு	33
12.	வறட்டி	34
13.	புடமுறை (புடவகை, புடசிறப்பு, கவனிக்க வேண்டிய விதி, காலம்)	36
14.	பூப்புட முறை	42
15.	வாலுகா எந்திரம்	46
16.	சீலைமண் செய்தல்	56
17.	குப்பிப் புடத் தைலக் கருவி	59
18.	மெழுகுத் தைலக் கருவி	61
19.	சுடர்த் தைலக் கருவி	65
20.	பதங்கக் கருவி	66

## பகுதி - 2

21. மருந்து செய்முறைகளில் விவரம் கூறாதவிடத்துக் கொள்ள வேண்டியவை	72
22. சுத்தி முறைகள்	77
23. அவிழ்த உப சாந்தி	88
24. தொகைச் சரக்கு	90
25. சத்து வகை மூலிகைகள்	95
26. சுரசம்	98
27. சாறு	99
28. குடிநீர்	100
29. கற்கம்	103
30. உட்களி	104
31. அடை	105
32. சூரண விதி	105
33. பிட்டு	107
34. வடகம்	108
35. வெண்ணெய்	108
36. மணப்பாகு	109
37. நெய்	110
38. இரசாயனம்	111
39. இளக முறை	111
40. மாத்திரை	113
41. கடுகு	114
42. தேனூறல்	114
43. தைல பாக முறை	115
44. பற்ப முறை	123
45. செந்தூர முறை	127

46. உருக்கினம்	131
47. கட்டு முறை	132
48. சுருக்கிடும் முறை	139
49. சத்து முறை	140
50. மாரணம்	151
51. செய நீர்	153
52. திராவகம்	160
53. வைப்பு முறைகள்	164

#### பின்னிணைப்பு

1. அளவுப் பட்டியல்	173
2. பொருள் அகரவரிசை	177
3. இந்நூலைத் தொகுக்க ஆதாரமான நூற்கள்	181
4. நூல் விலைப்பட்டியல்	183



# சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்

பகுதி - 1

## பாக சாலை

மருத்துவத் தொழிலுக்குண்டான படி நோயாளியைச் சிகிச்சை செய்வதற்கும், மருந்துகள் தயாரிப்பதற்குண்டான வசதிகள் செய்ய வேண்டியும் பலவாறாக அமைக்கப்பட்ட தனிமையான இடங்களைக் கொண்டது, பாகசாலை.

இது ஒன்பது பிரிவுகளைக் கொண்டது.

1. பாக சாலை
2. சூடேற்றும் சாலை
3. உருக்கு சாலை
4. சத்திர சாலை
5. வாலையந்திர சாலை
6. அறச் சாலை
7. யாக சாலை
8. தவச் சாலை
9. வாகன சாலை

### 1. பாக சாலை

இது ஒன்பது பிரிவுகளை உடையது.

#### அ. மருந்து சாலை

மருந்து செய்யவேண்டிய தாது, தாவர, சங்கமப் பொருட்களையும் முடிந்த மருந்துகளையும் சேமித்து வைக்குமிடம்.

#### ஆ. துலைச் சாலை

மருந்துகளின் நிறைகளை அளக்கவும், நிறுக்கவும் உரிய அளவைக் கருவிகளைக் கொண்டது.

## இ. புனிதச் சாலை

சரக்குகளைத் தூய்மையாக்குவதற்கென அமைப்புகளைக் கொண்டது.

## ஈ. உரற் சாலை

மருந்துகளை இடிப்பதற்குரிய மரம், இரும்பு, கல், வெண்கலம், செம்பு ஆகியவற்றாலான பலவகை உரல் வகைகள் அமைக்கப்பட்டது.

## உ. அரைப்புச் சாலை

சரக்குகளை அரைப்பதற்கு ஏற்றவாறு பலவகைக் கல்வங்களும் அவற்றைச் சார்ந்த துணைக் கருவிகளும் கொண்டது.

## ஊ. உலர்த்தும் சாலை

மருந்து சரக்குகளை வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொடுக்கும்படி அமைக்கப்பட்டது.

## எ. காற்றுலவும் சாலை

வெயிலன்றி நிழலில் உலர்த்துவதற்கு ஏற்றவாறு அமைக்கப்பட்ட சாலை.

## ஏ. காற்றுலவாச் சாலை

காற்று, வெயிலன்றி சரக்குகளைப் பக்குவப்படுத்த அமைக்கப்பட்டது.

## 2. சூடேற்றும் சாலை

சூடேற்றும் சாலை 4 வகையில் அமையும். அவை பின்வருமாறு.

## அ. புடச்சாலை

மருந்து சரக்குகளைப் புடமிடுவதற்கேற்றவாறு பல்வேறு குழி அமைப்புகளைக் கொண்டது.

## ஆ. சீலைப் புடச்சாலை

புடமிடுவதற்கான சீலை செய்வதற்கு ஏதுவான பலவகை உபகரணங்கள் அமைந்தது.

இ. முப்புப் புடச்சாலை

முப்பு முடிப்பதற்கான தனியறை

ஈ. மயனப் புடச்சாலை

பலவகை வாலுகா யந்திரம் அமைக்கப்பட்ட சாலை.

3. சத்திரச் சாலை

இது மூன்று வகையில் அமையும்.

அ. பலுரைச் சாலை

பல்வகைக் கருவிகள் அமைக்கப்பட்ட சாலை.

ஆ. சத்திரக் கருவி சாலை

அறுவைச் சிகிச்சைக்கான கருவிகள் அமைக்கப்பட்ட சாலை.

இ. அறுவைச் சாலை

அறுவைச் சிகிச்சைக்காக அமைக்கப்பட்ட சாலை.

4. வாலை யந்திர சாலை

தீநீர் வடிப்பதற்கென பல்வேறு வாலை யந்திரம் அமைக்கப்பட்டது.

5. அறச்சாலை

இச்சாலையானது 12 வகைகளில் அமையும்.

அ. வைத்தியச் சாலை

மருத்துவம் செய்வதற்கு அமைக்கப்பட்ட சாலை.

ஆ. பாகசாலை

உணவுகள் சமைக்கும் சாலை

இ. அறுவைச் சோறு சாலை

அன்னதான மிடும் சாலை.

ஈ. மகப்பெறுவித்தல் சாலை

மகப்பேறு நிகழ்வதற்கு உரிய இடம்.

உ. மகவு வளர்த்தல் சாலை

ஊ. மகவு பால் வார்த்தல் சாலை

எ. நெற்புடச் சாலை

முடிந்த மருந்துகளை புதைத்து வைப்பதற்கான தானியக் கிடங்குகள் அமைக்கப்பட்டது.

ஏ. சூரிய புடச்சாலை

மருந்துகளைச் சூரிய ஒளியில் வைப்பதற்கு ஏற்றவாறு அமைக்கப்பட்டது.

ஐ. சந்திர புடச்சாலை

சந்திரன் ஒளி பட அமைக்கப்பட்டது.

ஒ. எரிப்புப் புடச்சாலை

சரக்குகளை எரித்து எடுப்பதற்கான பல்வேறு அடுப்பு முறைகளைக் கொண்டது.

ஓ. வெள்ளாவிச் சாலை

சரக்குகளைச் சுத்திக்கவும் மருந்து முடிக்கவும் உரிய கரணங்களுடன் அமைக்கப்பட்டது.

ஔ. செயநீர்ச்சாலை

செயநீர் முடித்து வைப்பதற்கென அமைக்கப்பட்டது.

6. உருக்கு சாலை

இச்சாலை நான்கு நிலையில் அமைய வேண்டும்.

அ) உலைச்சாலை

மருந்துகளை ஊதி எடுப்பதற்கென பலவகை உலை அமைப்புகளையும் அதற்குரிய துணைக் கருவிகளையும் உடையது.

ஆ. கூடச்சாலை

உலோகச் சரக்குகளைத் தகடாக்க உரிய கருவிகளை உடையது.

இ. கரிபுடச் சாலை

கரியிட்டு புடமிடுவதற்கென அமைப்புகளைக் கொண்டது.

## ஈ. உமிழ்ப்புடச் சாலை

உமியில் வைத்து மருந்துகளைப் பக்குவப் படுத்துவதற்கென அமைக்கப்பட்டது.

## 7. யாக சாலை

யாக குண்டங்கள் அமையப் பெற்றது.

## 8. தவச் சாலை

ஆசனம், பிராணாயாமம் செய்யும் சாலை.

## 9. வாகன சாலை

பல்வேறு வாகனங்கள் அமைந்தது.

# பூமியின் இலக்கணம்

**பாக சாலை அமைக்கும் பூமியின் இலக்கணம்**

குழிபடுமெண் டெற்குமேற் குயர்வினிப்புத் தென்பாற்  
கூழ்முதலொன் பானலமிக குறியெழுநன் நிலத்தில்  
வழிபடுவகை வதங்குருபண் டிதன்சிகிச்சை களுக்கா  
மானமோட ரைப்பொருத்தம் வைத்துயர்வாத் தெழுங்காற்  
செழிபடுகண் மரங்கருஞ்சரத் திட்டிகைகண் ஊத்தாற்  
சிற்பமுண ரக்குயிற்றத் திருவளம்ந் திரத்திற்  
பழிபடுமுற் கருமசாந் திச்சாலை வேள்வி  
பணிவைத்திய நாதர்பல னம்பவனப் பாலே!

(தே.தை.வ.சு. பக் 10-11)

1. வடக்கு முகமாய் நின்று கொண்டு பூமியில் ஒருமுழ ஆழம், முழ நீள அகலங்களில் சதுரமாய்க் குழிவெட்டி, வெட்டிய மண்ணை அக்குழியில் நிரப்ப அது அதிகமானாலும், தெற்கும், மேற்கும் உயர்ந்திருந்தாலும், மண் இனிப்பு சுவையுடனிருப்பினும், நற்சகுனங்களாக செங்கல், தவளை, பசு மாட்டுக்கொம்பு, அரணை, நன்னீர் ஊற்று இவற்றில் ஏதேனும் ஒன்று தோன்றினும் அது உத்தம பூமியாகும்.

இவ்வகைப் பூமிகளில் பாகசாலை நியமிக்க வேண்டும்.



2. பிணிகள் பரவக் கூடாததாயும், நக்ரத்திற்கு சமீபமாய் நீர்வளம், நிலவளம் மிக்கதாயும் அமைக்க வேண்டும்.
3. வெயில், காற்று முதலியவைகளால் உண்டாகக் கூடிய தீமைகள் அணுகாத இடத்தில் அமைக்க வேண்டும்.
4. எல்லா மூலிகைகள் கிடைக்கக் கூடியதாயும், மிகச் சுத்தமானதாயும் இருக்க வேண்டும்.

## கல்வம்

வேறு பெயர்கள் : குழிக்கல், குழி அம்மி, அம்மி

### இயல்

கல்வமென்பது சரக்குகளை அரைப்பதற்கான குழியுள்ள அம்மி, இது பெரும்பாலும் கற்களினாலும், பலவித உலோகங்களினாலும் செய்யப்படும். இதனை,

பொருதலை புனன்மருந்தும் பொடியரைக் குழியம்மி

என்ற அடிகள் உணர்த்த வல்லது.

மேற்படி கல்வ - மென்னும் அம்மியானது குழவியின் அமைப்பைக் கொண்டு மூன்று வகைப்படும். அவை,

1. ஒருதலைக்குழவி அம்மி
2. இருதலைக்குழவி அம்மி
3. ஆட்டு அம்மி என்பதாகும் (தே.தை.வ.சு)

இருப்பினும் கல்வமென்று கூறுங்கால் ஒருதலைக் குழவி அம்மியே குறிப்பாக வழக்கில் குறிப்பிடப்பட்டு வருகிறது.

### கல்வத்தின் இலக்கணமும் அளவும்

வாறான குழிக்கல்லின் மார்க்கங் கேளாய்

மைந்தனே பிரம்மாவின் சீரசு போலே

கூறான கலமணி விரல் முப்பதுங்

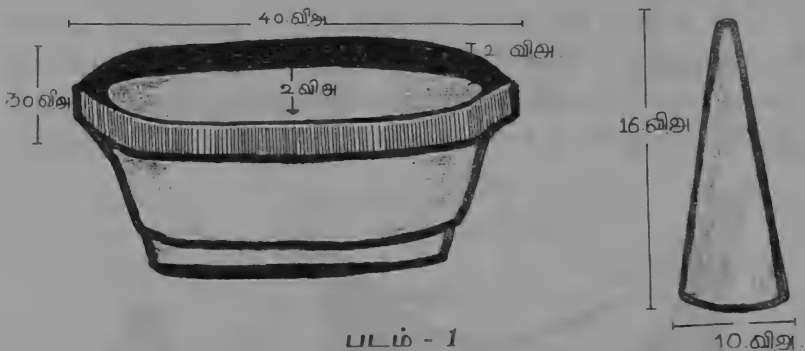
கொள்கையாம் நிகளமணி விரல்நாற் பத்து

வீறான விளிம்பதுதான் விரலி ரண்டு  
 விதியிலே யாழமது விரலி ரண்டு  
 பேறான இருபுறமு முக்கு மாகும்  
 பெரிதான குழவியைத்தான் பேசு வேனே

பேசுகின்றேன் பதினாறங் குலமாம் நீளம்  
 பெரிதான முகவட்ட மணிவிரல்நால் விதி  
 யாகநே ரீம்மடியங் குலபத் தாகு  
 மரவிடையுஞ் சிவலிங்க மானவாறும்! (தே.தை.வ.சு. பக். 17)

கல்வமானது முப்பது விரல் அகலம், நாற்பது விரல் நீளம், இரண்டு விரலளவு விளிம்பு ஆழம் (குழிவு), இரண்டு விரலளவு முன்பின் இரு புறமும் கூரானதுமாக அமைந்து இருக்க வேண்டும்.

குழவியானது சிவலிங்க ரூபம் போல், பதினாறு அங்குல நீளத்திலும், மேற்புறமுள்ள முகமானது நால் விரலளவிலும் அரைக்கும் அடிப்பகுதியானது பத்து விரலகலத்திலும் அமைந்து இருத்தல் வேண்டும்.



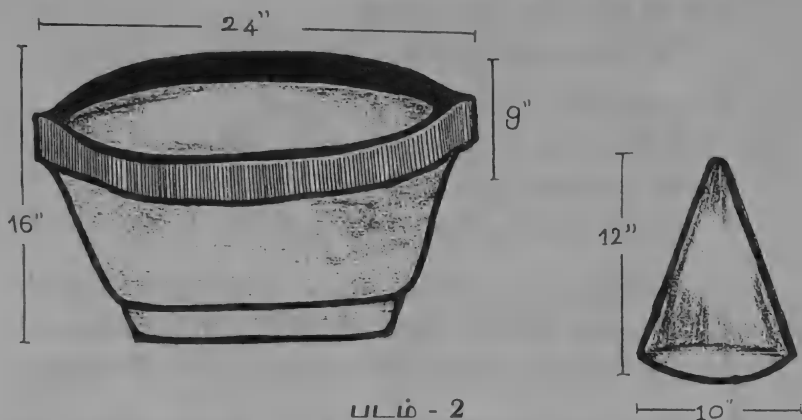
கல்வம் (பொதுவான அமைப்பு)

அன்றியும் உருவம், அளவுகளைக் கொண்டு கல்வங்கள் பல வகைப்படும்.

### பெரிய கல்வம்

இவ்வகைக் கல்வங்கள் பதினாறு அங்குல உயரமும், ஒன்பது அங்குல அகலமும், இருபத்திநான்கு அங்குலம் நீளமும் உள்ளது.

குழவியானது பன்னிரண்டு அங்குலம் உயரமும் அடிப்புறம் பத்து அங்குலம் விட்டமும் உடையதாய் இருத்தல் வேண்டும்.



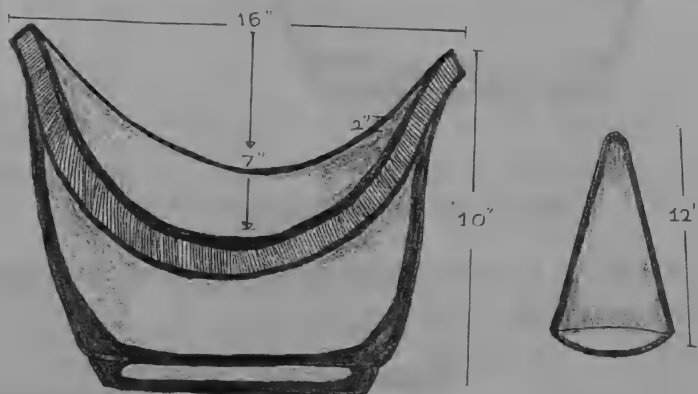
படம் - 2

கல்வம் (பெரியது)

### அர்த்த சந்திரக் கல்வம்

#### அர்த்த சந்திரக் கல்வம்

10" உயரம், 16" நீளம், 10" அகலம், 7" ஆழம், உடையதாய் 2" கனமுடைய விளிம்புள்ளதுமாய் அர்த்த சந்திர வடிவில் வெகு வழவழப்புள்ளதாய் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இதன் குழவியானது 12" உயரமுடையதாய் இருக்கும்.



படம் - 3

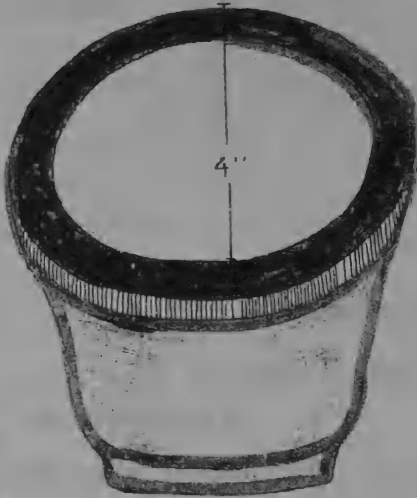
அர்த்த சந்திரக் கல்வம்

## வட்ட வடிவக் கல்வம்

### வார்த்துள கல்வம்

இது வட்ட வடிவத்தில் 12'' சுற்றளவில் 4'' அகலம் உடையதாய், குழவி அடிப்புறம் தட்டையாய் அமைந்திருக்கும்.

இவையன்றி பற்பல உலோக வகைகளிலும் கல்வங்கள் அமைக்கப் பெற்றுள்ளதாக நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ளன.



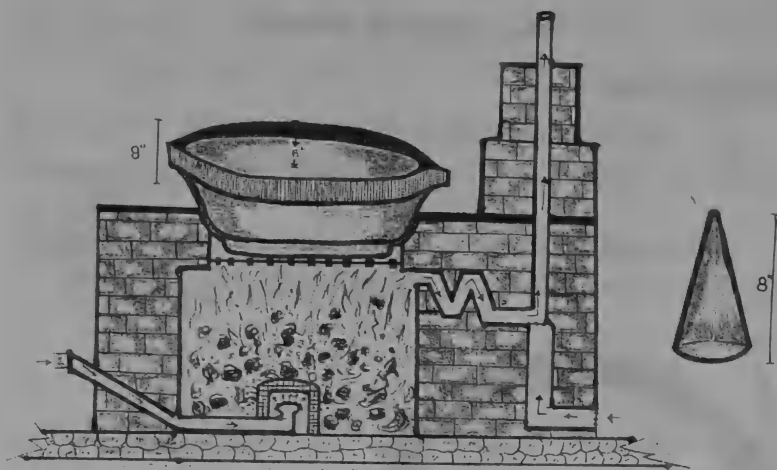
சுற்றளவு: 12''

படம் - 4

வட்ட வடிவக் கல்வம்

### தப்த கல்வம்

இது இரும்பினால் செய்யப்படுவது. 9'' அகலமும், 6'' ஆழமும் உள்ளதாய் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். குழவி 8'' உயரமுள்ளதாய் இருக்கும். இதன் உருவமாகவே ஓர் அடுப்பை அமைத்து அதில் இவ்விரும்பினால் செய்யப்பட்ட கல்வத்தை அமைத்து பக்கவாட்டில் துருத்தி கொண்டு ஊத வேண்டும்.



பட்டம் - 5

தப்த கல்வம்

### செப்புக் கல்வம்

“போற்றுஞ் செப்புக் கல்வத்தில் பொருந்துங்

குழவியாலரைத்து”

என்ற அடிகளிலிருந்து செப்புக் கல்வங்கள் அமைக்கப் பட்டிருந்தன எனத் தெரியவருகிறது.

மேலும் சில கண்ணோய் மருந்துகளில் இழைக்க வேண்டிய, வற்றை தாமிரத் தட்டையாவது, வெண்கலத் தட்டையாவது கவிழ்த்து அதில் மேற்படி உலோகத் தட்டுகள் கொண்டு இழைத்துப் போடும் முறைகளும் கூறப்பட்டுள்ளன.

இவற்றிற்கு உரிய அளவுகள் காணப்படவில்லை. இவ்வகைக் கல்வங்கள் பெரும்பாலும் கண்ணோய் மருந்துகள் செய்ய பயன்படுவதால் அதற்குரிய சிறிய அளவுகளில் அமைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

அன்றியும் தற்காலத்தில் வெள்ளைக் களிமண்ணாலான வட்டக் கல்வங்கள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

இவை Mortar pestle என வழங்கப்படுபவையாகும்.



## கல்வ வகைகளின் பயன்கள்

.....குழியம்மிக்குட்

டருதலைப் பருகாட்டமிதனிப் பசையுறை மசிக்கு

மொருதலைக் குழவியம்மியுயர் மருந்திழைத்தற்கொவ்வு

மிருதலைக் குழவியம்மியெக் கற்க வகைக்கு மேற்கும்!

(தே.தை.வ.சு - 3)

நீர்ப் பெருக்குள்ள சரக்குகளையும், நீரையே விட்டு ஆட்டுகின்ற மருந்துகளையும், பொடியாகவாவது, கற்சமாக வாவது செய்யும் மருந்துகளையும் கல்வம் என்ற மூவகைக் குழியம்மியிலரைக்க வேண்டும்.

1. கொடுக்கும் பொருட்களை உள்ளிழுத்துக் கொள்வதாகிய ஆட்டு அம்மியானது ஒப்பற்ற பிசின் போன்ற பசையுள்ள திரவியங்களை மசியப்பண்ணும்.
2. ஒரு தலைக் குழவி அம்மி உயர்ந்த மருந்து வகைகளை இழைப்பதற்காகும்.
3. இரு பக்கமும் தலையுள்ள குழவி அம்மி சகல கற்க வகைகட்குமாகும்.

கல்வம் செய்யப்படும் கற்களின் நிறத்தைக் கொண்டு கல்வங்கள் பலவகைப்படும் அவை

1. வெள்ளைக்கல் கல்வம்
2. பச்சைக்கல் கல்வம்
3. சிவப்புக்கல் கல்வம்
4. கருங்கல் கல்வம்
5. மஞ்சட்கல் கல்வம்

கற்களினால் செய்யப்படும் கல்வங்களில், அமைக்கப்படும் கற்களுக்கேற்ப அவற்றின் வீரியங்கள் மாறுபடுகிறது. இதில் கருங்கல்லினால் செய்யப்பட்ட கல்வங்களிலரைக்கப்பட்ட மருந்துகள் உடலிற்கு இன்பத்தைத் தரும். இது எளிதில் கிடைக்கும்.

சிவப்புக்கல் கல்வம் மருந்துகளின் தோடங்களை நீக்கும்.

வெள்ளைக்கல் கல்வத்தில் அரைக்கும் மருந்துகள் எளிதில் நோய் நீக்காது. இதனைக் கீழ்கண்ட தேரையர் பாடல்களால் அறியலாம்.

கருமை செம்மையதாகிய கற்களைக் கொண்டு  
உரிமையாய்ச் செய்யும்கலு வங்களுத்த மமாகும்  
பெருமையாம் வெள்ளைக்கல் லினாலியற்றுங் கல்வமதோ  
அருமையா மருந்தின் பலனத் தனையிலதே''

(சு.ஆ.பொ.ல.-21)

கருங்கற்கல் வத்தவிழ்தங் காணிலுடற் கின்பம்  
நெருங்கிரத்தக் கற்றோடம் நீக்கும் - ஒருங்குவெள்ளைக்  
கன்மருந்தோ விரமொடு காரமின் மஞ்சளம்மி  
யின் மருந்தோ நோய்விலக்கா வெண்!

(குணபாடம் - தாது - சீவவகுப்பு)

மேலும் பச்சைக் கல் அம்மி மருந்து செய்ய சிறப்புடையது எனவும், ஆனால் எளிதில் கிடைக்காது எனவும் கூறப்பட்டுள்ளது. (இதன் மாதிரி அம்மி பூம்புகார் கலைக் கூடத்தில் வைக்கப்பட்டுள்ளது).

தப்த கல்வத்திலியற்றப்படும் மருந்துகள் அனலால் வாட்டப்பட்டு துரிதமாக உருகி பக்குவப்படும்.

காந்தத்தினால் செய்யும் கல்வத்தில் மருந்துகள் மிக்க விரியத்தை உடையனவாயிருக்கும்.

செப்புக் கல்வங்கள் சிறப்பாகக் கண் நோய்களை நீக்க வல்லது.

### அரைக்கும் விதி

1. வன்மை, மென்மையுள்ள சரக்குகள் ஒன்றுபட்டு உள்ளிருக்கின்ற சத்துகள் வெளிப்பட்டு கற்கஞ் சிறுக்கு மட்டும் சேர்த்தரைக்க வேண்டும்.

2. ஒருதலைக் குழவி அம்மியில் இரு கை விரல்களால் குழவியைக் கோர்த்து பிடித்து அரைத்தல் வேண்டும்.
3. சரக்குகள், விளிம்பில் ஒட்டாதவாறு அரைக்க வேண்டும்.
4. அரைப்புத் தொழில் பகலில் நடக்க வேண்டும்.
5. ஒரே சீராக அரைக்க வேண்டும். வேகமாகவோ அன்றி உடன் மிக மந்தமாகவோ மாற்றி அரைத்தல் கூடாது.
6. கல்வத்திலரைக்கும் பொருட்களைக் கைகளால் வழிக்கக் கூடாது.

### கல்வத்தின் சோதனை

கற்களாலாகிய கல்வத்தில் தட்டினால் உலோகச் சத்தம் கேட்பதாயிருக்க வேண்டும்.

கல்வத்திலரைக்கும் சரக்குகள் எவ்வளவு நேரம் அரைத்தாலும் கற்க எடை அதிகப்படல் கூடாது.

### சுரண்டி

கல்வத்திலரைக்கும் பொருட்களைச் சுரண்டி வழிப் பதற்கான கருவி. இது பலவகை உலோகங்களினாலும், மரத்தினாலும் கொம்புகளினாலும், இலைகளினாலும் செய்யப் படுபவையாம். இதில் உலோகச் சுரண்டிகளில் எஃகும் வெள்ளியும் சிறப்புடையது என்றும், இரும்புச் சுரண்டி மருந்தின் குணத்தை மட்டுப்படுத்து மெனவும், மரம், கொம்புகளால் ஆனவை மத்திமம் எனவும் கூறப்பட்டுள்ளது.

### இதனை

இரும்பினாற் கல்வம் சுரண்டுறு பொருளினை யியற்றின் துரும்பினான் மருந்தின் குணம் சுருத்திடு முருக்கும் விரும்பினா வெஃகும் வெள்ளியுமுத்தமம் விருட்ச மருப்பினாற் புரி கருவியோ மத்திம குணமாம்!

எனும் இச்செய்யுளால் அறியலாம். இருப்பினும் பனை ஓலையைக் கொண்டு சுரண்டி அமைப்பது நல்லது. பனை ஓலை எளிதில் கிடைக்கும்.

அஃதன்றியும் தற்காலத்தில் எளிதில் கிடைப்பதாகிய 'பிளாஸ்டிக்' சுரண்டி பயன்படுத்தப்பட்டுவருகிறது.

## மூசை

வேறு பெயர்கள் : குகை, குமுது, கிண்ணி.

### இயல்

மருந்து முடிக்க வேண்டிய சரக்குகளை உலையில் வைத்து ஊதி எடுக்கவும், புடமிடவும் பயன்படும் மூடியுடன் கூடிய சிறு கிண்ணி போன்றதாகும்.

சரக்குகளின் தோடத்தை நீக்குவதால் மூசை எனப்படுகிறது. இதனைச் செய்வதற்கு மண்ணும், உலோகமுமே முதன்மை சரக்குகளாம். இதனுள் வைத்து எரிக்கப்படும் சரக்குகள் சொற்பமே ஆயினும் மிக்க காரமுள்ளது. வெண்மையாயும், பருங்கற்கள் அற்றதாயும் உள்ள மணல் மூசை செய்ய ஏற்றது.

இவையன்றி புற்றுமண், குயவன் கை வழித்த மண் ஆகியவை சிறப்பாகக் கூறப்பட்டுள்ளன. ஏனெனில் இவை அக்கினியில் அதிக நேரம் எரிந்தாலும் கடுஞ்சூட்டைத் தாங்க வல்லவை.

மூசையானது செய்யப்படும் உலோகங்களைக் கொண்டு வைர (வஜ்ர) மூசை, மண்மூசை என இரு பிரிவை அடையும். இருப்பினும் செய்யப்படும் மருந்து பெயர்களைக் கொண்டும் பலவகைப்படும்.

### வஜ்ர (வைர) மூசை

இருமுன்று மிக்காந்தல் ஈராறு மண்ணும்  
ஒருமுன்றாஞ் சிட்டமுடன் ஒப்பத் தருகழுதை  
வீடைதன் னோடே விரும்பிப் பழங்கந்தை  
யிட்டரைக்க மூசைக்கா மெண்!

என்பதில் 6 பங்கு உமிக்கருக்கு, 12 பங்கு மணல், 3 பங்கு அயக்கிட்டம், மொத்த எடைக்கு உலர்ந்த கழுதை மலம், சீலைசுட்ட சாம்பல் சேர்த்து செய்யப்படுவது, மேலும் களிமண், அயக்கிட்டம், சணல், கரி, சுண்ணாம்பு, உமிக்கருக்கு இவை கூட்டியும் செய்யப்படுவது ஆகும்.

### மண் மூசை

மணல், கரி, சாம்பல், தேங்காய் நார் இவைகள் சேர்த்து செய்வது மண்மூசை ஆகும்.

மேலும்,

முறையாய்க் குகைக்குளே மோசங்கள் வாராமல்  
நிறையான மண்தான் நேரே பனிரெண்டு  
கறையானு மிதான்கருக் காறு கூட்டியே  
கறையாக் கழுதைமல மிதுரெண் டெடே

எடுத்திடு வெண்கல் லிசைந்தபொடி ரெண்டு  
நடுத்திரு சீலை நலமாய்ப் பதங்கொண்டு  
கடுத்திரு முசையற்றி கைமுறை செய்திடே

(ச.மு.நி.1200 பாடல் 771, 772)

என்ற அடிகளாலும் உணரலாம்!

மண்	- 12 பங்கு
உமிக்கருக்கு	- 6 பங்கு
உலர்ந்த கழுதை மலம்	- 2 பங்கு
சீலை சுட்டசாம்பல்	- 2 பங்கு
வெண்கல் பொடி	- 2 பங்கு

சேர்த்து அரைத்து தேவையான வடிவில் செய்து எடுத்துக் கொள்வது மண்மூசை.

### உருக்கு குகை

இவை உருக்கினத்திற்காகும் என சொல்லப்பட்டுள்ளது.

திடமான குகைகிட்டம் சொல்லக் கேளாய்  
திகழ்வான கழுதைலத்திப் பலமி ரண்டு

வடமான உமிக்கருக்கல் சீலைசுடு சாம்பல்  
 வகைக்கிரண்டு பலமாகும் களிமண் ணிராறு  
 குடமான கடுக்காயின் குடிநீர் விட்டுக்  
 குழுவே யாட்டிமைபோற் குகைதான் பண்ணு  
 யடவான மேற்சில்லு மதிலே பண்ணு  
 பற்றுகை யுருக்கி னத்திற் பிலமானதே!

கழுதை லத்தி - 2 பலம்  
 உமிக்கருக்கு - 2 பலம்  
 சீலைசுட்ட சாம்பல் - 2 பலம்  
 களிமண் - 2 பலம்

மேற்படி சரக்குகளை கடுக்காய் குடிநீர் விட்டு மைபோல் அரைத்து உருக்கினத்திற்கு என சொல்லப்பட்ட அளவுகளிலும், உருவத்திலுமாக மூசைகளும் அதற்குரிய மூடிகளும் செய்து உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.

## 2. சத்துக்குகை

சத்துருக்கும் குகையதனைச் சொல்லக் கேளு  
 சரியான பொருக்குமண் ணிரா றாகும்  
 நத்தியிடும் உமிக்கருக்கு ஆற தாகும்  
 நலமான கழுதைமல மிரண்ட தாகும்  
 முத்தியிடும் வெண்கற்பொடி மாவிரண்ட னோடு  
 முனிவான சீலைசுட்ட சாம்பல் ரெண்டு  
 நீத்தியமாய்க் கடுக்காயின் கஷாயத் தாலே  
 நிலக்கவிடு வுரலிலிட்டு மூசை பண்ணே

பண்ணிருநீ குகைபண்ணி யதிலே வைத்தும்  
 பதிவான உபரசங்கள் உருக்கி வாரு  
 தண்ணீர்போ லாகுமது குகையும் போகா  
 தாக்கியெடு கிழியாது உரந்து நிற்கும்  
 விண்ணிலிடி விழுந்தாலு முடையா தப்பா  
 விரும்பியந்தக் குகையினுட வலுவு மெத்த  
 உண்ணமது உபரசங்கள் சத்து மாகும்!

பொருக்கு மண்	- 12 பங்கு
உமிக்கருக்கு	- 6 பங்கு
கழுதைமலம்	- 2 பங்கு
வெள்ளைக் கற்பொடி	- 2 பங்கு
சீலை சுட்ட சாம்பல்	- 2 பங்கு

எடுத்து உரலிலிட்டு இடித்து, கல்வத்திலிட்டு, கடுக்காய் குடிநீர் விட்டரைத்து மூசையும், மூடியும் செய்து உலத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

### சுண்ணக் குகை

#### 3. சுண்ணக் குகை - பஞ்ச சுண்ணக் குகை

இது ஐந்து பொருட்களின் சுண்ணத்தால் செய்யப் படுவதுமன்றி சுண்ணம் முடிப்பதற்காகும் வகையினாலிப் பெயராயிற்றாம்.

பிலமாகுஞ் சுண்ணமென்ற துறைகட் கெல்லாம்

பேசுகிறேன் அஞ்சுசுண்ணக் குகையைக் கேளு

அலமான நண்டுநத்தை சங்கு சிப்பி

அண்டோடு மீவையைந்துங் கல்வத் திலிட்டு

விலமான வர்க்கம்பால் தண்ணா லாட்டி

விலலைத்தட்டிக் காயவைத்துப் புடத்தைப் போடு

நலமான சுண்ணாம்பாங் கல்வத்தி லீட்டு

நாடியரை வெண்கருவும் அர்க்கப் பாலும்

நலமான கல்சுண்ண நீரும் விட்டு

நலக்கரைத்து குகையின்மேல் சிலவ்வு செய்து

பிலமான இதிலைவைத்துப் புடத்தைப் போடப்

பார்த்துமே கடுஞ்சுண்ண மாகும் பாரே!

(சித்த மருத்துவாங்கச் சுருக்கம்)

நண்டு, நத்தை, சங்கு, முத்துச்சிப்பி, அண்டோடு இவற்றைச் சம அளவு எடுத்துப் பொடித்துக் கல்வத்திலிட்டு அரைத்து வில்லை செய்து உலர்த்திப் புடமிட சுண்ணமாகும்.

சுண்ணத்தைக் கல்வத்திலிட்டு முட்டை வெண்கரு, எருக்கம் பால், கல்சுண்ணாம்புநீர் விட்டு அரைத்து மூசையும், மூடியும் செய்துலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.

சரக்குகளைச் சுண்ணமாக்க உரிய மூசை ஆகும்.

## செங்கல் குகை

### 4. செங்கல் குகை

(அயக்காந்த செந்தூரம் - அகத்தியர் செந்தூரம் 300) பாடல் 135

..... வில்லை காந்த  
பின்பதனைச் சுடு செங்கல் குகைக்குள் வைத்துப்  
பேசாமல் மேலுமதால் மூடிக் கொண்டு  
பின்பதனை சிலைமண் ரெண்டு செய்து  
விதமான முட்டளவு குழிதான் வெட்டி  
அன்பதெருக் குள்ளேதான் புடத்தைப் போடு  
ஆறியபின் னெடுக்கச் செந்தூர மாகும்!

சுட்ட செங்கல்லைக் குகைபோல குடைந்து எடுத்து மூடியும் செய்து எடுத்துக்கொள்வது.

## சங்கு குகை

### 1. பொரிகார பற்பத்திற்குச் சங்கு குகை

உரைத்திடு சங்கை நீத்தியரைத்துக் குகையுண்டாக்கி  
நிரைத்த சில்லதனாற் செய்து நீ பொரிகாரம் வைத்து''

(அ.வை.சூ.)

பொரிகார பற்பம் செய்வதற்கு உரியதாகச் சங்கைச் சுட்டெடுத்து அதை நீர் விட்டு அரைத்து, குகை செய்யும் முறை சொல்லப்பட்டுள்ளது.



## வெள்ளிக் குகை

### 2. புடக்கட்டு முறைகட்கு வெள்ளிக் குகை

.....வெள்ளியது சுண்ண மாகுந்  
தைத்ததொரு ரவிக்குரு மண்ணில் போடு  
சாதகமாய்க் குகைபண்ணி யுலர வைத்து  
நனைத்ததொரு பாஷாண முள்ளே வைத்து  
நலமாய்ப் புடம்போடக் கட்டுந் தானே  
கட்டுமே யிப்படி தான்சரக் கெல்லாம்!

வெள்ளிச் சுண்ணத்தோடு மண்சேர்த்து குகை செய்து  
உலரவைத்து எடுத்துக்கொள்வது பாடாணக் கட்டு முறைக்காகும்.

### 3. அப்பிரகக் குகை

தரத்த தற்பாத்திரஞ் சமைக்க வழி சொன்னா  
நிரத்திய வப்பிரேகச் சத்துக்கு நேர்பாதி  
துரத்திய பொன்னியைக் கூட்டி யுருக்கிடே  
உருக்கிக் குகைபோலொரு தளமாய் வாய்த்து!

(போ.ச.கா - 12)

அப்பிரேகச் சத்திற்குப் பாதி அளவு தங்கத்தை உருக்கிச்  
சேர்த்து, குகை செய்து கொள்ளும்முறை.

### 4. பூநாகக் குகை

.....பூநாகக் சத்தைத் திறமாகச்  
சோதித்து தீர்ந்து கொண்டு  
செப்புகிறே னந்திடைக்குந் தங்கங் கூட்டி  
நலமாக வுருக்கியொரு கிண்ணி வார்த்து  
கொப்புகிறேன் கிண்ணியிலே சூதம் விட்டு  
குணமாக வாலுகையில் மேலே வைத்து  
ஒப்புகிறேன் தீயெரிக்க சூதக்கட்டு முத்தமனே  
பூநாகச் சத்திற்கு நேரெடை தங்கங் கூட்டி!

உருக்கி குகை செய்து கொள்வது சிறப்பாகச் சூதக்கட்டு  
முறைக்குச் சொல்லப்பட்டுள்ளது. இவையன்றி பல வடிவங்  
களிலும் குகை முறைகள் சொல்லப்பட்டுள்ளன.

பூணவுமே சுக்கான்கல் தன்னைத் தானும்

பெருமையாக கோரியழ்விட் டரைத்துக் கொண்டு  
தோணவுமே வட்டமான குகைபி டித்து  
சுருக்கான களங்கிட்ட லோகம் வைத்து!

அற்றுப்போம் ஆட்டெலும்பைச் சுட்டுக் கொண்டு  
அரைத்துமதை காடிவிட்டு மைப்போல் தானும்  
வற்றுப்போம் வட்டமான குகை பிடித்து!

போகாம லெருமை மாட்டுச் சாணி  
பெருங்கிளிஞ்சல் சுண்ணமது சமனாய்ச் சேர்த்து  
வாகாமல் வட்டம்போல் குகை பிடித்து  
வாசான களங்கை வங்க நாளத்தாது!

.....மாக்கல்லு பலமு மொன்று  
நேரான வளையலுப் பரைப்ப லந்தான்  
வாங்கவுமே பொன்சேர்ந்த களங்கு தானும்  
வாறுக்கும் வாராம லுடைந்த தென்றால்  
ஓங்கவுமே யிதில்வைத்து வூதிப் போடு!

.....பூநீறு அரைப்ப லந்தான்  
சீமையது கால்பலத்தை யொக்கக் கூட்டி  
பிழிந்துமேதான் பழச்சாறு விட்ட ரைத்து  
பிலக்கவுமே வட்டம்போல் குகையே பண்ணி!

.....பழஞ்செங்கல் பொடிதா னாலு  
பருசான கல்லுப்பு பலமும் ரெண்டு  
பிண்ணவுமே பழச்சாறு விட்ட ரைத்து  
பிரியாமல் வட்டமாக மூசை செய்து!

.....கருவளையல் பலமு ரெண்டு  
அழகான கறியுப்பு பலமு மொன்று  
தாமென்ற காடிவிட் டரைத்துக் கொண்டு!

மேற்கூறியவாறு சொல்லப்பட்ட பலப்பல சரக்கினங்களைக்  
கொண்டு செய்யப்படும் மூசையானது மருந்துகட்குத் தக்கவாறு  
பலப்பல வடிவங்களில் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

பசுவின் முலைக்காம்புபோல, அமைக்கப்பட்டு நடுவிற்காம்புள்ள மூடியுடன் செய்து கொள்வது சத்துக்களை உருக்கவும், சரக்குகளை உருக்கிச் சுத்தம் செய்வதற்கும் ஆகும்.

சுற்றளவு உயரமும் 8'' அளவில் கத்திரிக்காய் வடிவில் அமைக்கப்பட்டு ஒரு புறம் சிறிது துவாரம் செய்து அதில் ஊமத்தம் பூவைப் போல் 12'' நீளமுள்ள குழாய் ஒன்று அமைத்து இணைத்து கூட்டுவாயைச் சுந்தில்லாமல் அடைத்துச் சுட்டெடுத்துக் கொள்வது தாதுப்பொருட்களிலிருந்து சத்தெடுக்கப் பயன்படும் மூசை.

3. அடிப்புறம் குவிந்தும், மேற்புறம் அகன்று விரிந்தும் பெரிய கத்தரிக்காய் போன்று பருத்தும் இருப்பது மகாமூசை, அயம், அப்பிரகம் இவற்றை உலையிலிட்டு ஊத உதவுகிறது.

4. வட்டவடிவில் அமைத்துக்கொள்வது களங்கு வகைக்காகும்.

5. மணல் மறைவு புடத்தில் மணலில் புதைத்துப் புடமிடப் பயன்படும் மூசை கர்ப்ப மூசை என்பதாம் - இது உருவத்தில் சம்புடம் போன்று அகலம், நீளம், ஆழத்தில் 6 அங்குலம் அளவுள்ளதாய்ச் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

இவ்வாறு அமைத்துக் கொண்ட மூசை, மூடி இரண்டையும் புடமிட்டுப் பின் உபயோகித்துக் கொள்ள வேண்டும். இதனைக் கீழ்க்கண்ட அடிகள் உணர்த்தும்.

குண்டான குகைமண்ணால் மேலே மூடி

குகையிலே புடம்போட்டு மருந்தை மூடு

பண்டான பச்சையாய் மருந்தை யிட்டால்

பளிச்சென்று விட்டுப்போம் யீர முறி!

மேலும் புடமிடாது மூசையைப் பயன்படுத்தினால் மூசை விரிந்து விடும் என்பதாம்.

தற்காலத்தில் கடைகளில் விற்கும் கார்பன் மூசையே பயன்படுத்தப்படுகிறது. வழக்கில் உள்ள கார்பன் மூசையைத் தவிர்த்து மருத்துவ நூல்களில் கூறியுள்ளவாறு மூசை செய்து மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்.

## மட்கல வகை

மண்ணினால் பலவகை அளவுகளில், பலவகை வடிவங்களில் பாண்டங்கள் அமைக்கப்பட்டு அவை மருந்து செய்முறைகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

மருந்து வில்லைகளை வைத்து மூடி

1. புடமிட வேண்டிய வகைக்கு அகல்கள், இது ஓடுகள் எனவும் வழங்கப்படுகிறது.
2. குடிநீர், தைலம் முதலியவற்றைக் காய்ச்சும் பானைகள், சட்டி வகைகள்.
3. சரக்குகளை எரிப்பதற்கும் வறுப்பதற்கும் உரிய சட்டி வகைகள்.
4. பதங்கம் செய்வதற்குரிய பாண்டம்.
5. வாலுகா எந்திரத்திற்குரிய தாளி வகைகள், குடுவைகள்.
6. குழித் தைல முறைகட்கு ஏற்ப பானைகள், கலயங்கள்.
7. மெழுகுத் தைலக் கருவிக்கு ஏற்ப குடங்கள்.
8. குப்பிப் புடத் தைல முறைக்கு ஏற்ப பெரிய சால்கள்
9. நீர் வடிப்பதற்குரிய பானைகள், வாலைச் சட்டிகள்.
10. அடுப்பு வகைகள்.

இன்னும் பல கருவிகள் மண்ணால் ஆக்கப்படுகின்றது.

### முண் இயல்

உவர்சவரு மற்றநீர் நிலக்குடிச் சக்கிலவை  
யுருவி வழித்திடுமணில் வாலுகமள வியிழைத்துத்  
துவர்மருவப் புளிப்பேற்றி யொருபக்கந் துவைத்து  
துரு கனத்தோடே யெத்தொழிற்கும் பாசனச்செய்!

(தே.தை.வ.சு. - பக். 13, 14)

என்பதில் உப்பும் சவரும் இல்லாத நன்னீரையுடைய பூமியில் வசிக்கும் குயவன் திகிரியில் பாண்டங்கள் வளையும் போது கையை உருவி வழித்துச் சேர்க்கும் மண்ணைச் சேகரித்து அதற்கு  $\frac{1}{4}$  பங்கு மணலைக் கரைத்து துவர் ஏற்றி புளிக்க வைத்து 15 நாள் வரை நித்தியமும் மிதித்து அந்த மண்ணில் அடிக் கனமுள்ளதாக அனைத்துவித மட்கருவிகளும் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

எழுதிட நேர்விரலறுநான் கிருபதிற்றேழாயி

னியற்று வாயெட்டிலக்கா யெந்த வைந்தீர்கடும்!

(தே.தை.வ.சு)

என்பதில் குடிநீர், தீநீர் பானைகட்கு வயிற்றுப்பகுதி 24 அங்குலம் குறுக்களவீதம் உயரம் 27 அங்குல அளவிலும், வாயின் அளவு 8 அங்குலத்திலும் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

அவிரனலேற்றிடு குடிநீர் தைலமாகி கட்கென்

றமைப்பதில் வெண்பரு மணலையடிக்கடியிற் பொதிந்தே

கவருந் தன்னை நடுக்கண்ணுறச் சுட்டெடுத்துச்

சொற் படிக்கும் மேலளவைக்குள் யிலக்க மெழுதே!

(தே.தை.வ.சு)

என்பதில் அதிக நேரம் தீயில் வைத்திருக்கக் கூடிய குடிநீர், தைலமாதிகட்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய பானைகளில் அவற்றை வனைந்த பின் அடிப்பகுதியில் பருமணலை அப்பி சுட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பின் உப்புறம் 1 முதல் 64 படி வரை இலக்கமும், வெளிப்புறம் அடையாளமும் இட வேண்டும்.

கல்வை யொத்தவ் வெல்லை முற்றுங் காவ நனைப் பூணிக்

மல்லை யொத்துக் கம்பீரம் வாய்திருக்கி - னொல்லை

வறலுக்காஞ் சட்டியது மாந்துக்கு வாக

வறலுக்காஞ் சட்டியறி

(தே.தை.வ.சு. - பக். 15)

கலத்தைப் போல் சுற்றிலும் வரம்புள்ளதாய் அமைத்துக் கொள்வது வறுப்பதற்கு உரிய சட்டியாம்.

ஆழமுள்ளதாக அமைத்துக் கொள்வது அருந்துகின்ற சிறுகுடிநீர், சுரசம் முதலியவற்றிற்காம்.

குப்பிப் புடத் தைல முறையில் 1 முதல் 2 அடி குறுக்கு விட்டத்தில் 1 முதல் 2 அடி உயரமுள்ள சால் அமைத்து அடித்தூரின் நடுவில் 1 அங்குல சுற்றளவில் துவாரம் செய்து சுட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

6 அங்குல உயரம் வாய்ப்புறம், 7 அங்குல குறுக்களவு, 30 அங்குல சுற்றளவுள்ளதாய் இரு பாண்டங்கள் பதங்கக் கருவிக்கு அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

12 அங்குல விட்டமும் 12 அங்குல ஆழமுள்ளதாக அதிக நேரம் சூட்டைத் தாங்கிக் கொள்ளக்கூடிய அளவில் அடிகனத்ததாகச் செய்து கொள்வது வாலுக்கா எந்திரமாகும்.

குழித்தைல முறைகட்காகும் பானையில் அடிப்புறம் சிறுசிறு துளைகள் செய்து அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மெழுகுத் தைலக்கருவி முறையில் சிறு குடத்தின் வயிற்றுப் பகுதியில் சிறுசிறு துளைகள் செய்து கொள்ள வேண்டும். சிறுகுடத்தின் வாய்ப்பகுதி உட்சென்று பொருந்திக் கொள்ளுமாறு பெருங்குடத்தின் வாயைச் சற்று பெரியதாக அமைத்து, நீண்ட பகுதியாக கழுத்தையும் அமைத்து உள்ளே சிறு வரம்பு அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும். வயிற்றுப் பகுதியில்  $\frac{1}{2}$  அங்குல சுற்றளவில் துவாரம் செய்து பெருங்குடத்தில் வயிற்றுப் பகுதி முற்றிலும் மண் கனத்துப் பூசி சுட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

சில அரிய மருந்துமுறைகளில் உலோகங்களால் மட்டுமே கருவிகள் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்ற கட்டாய முறையைத் தவிர மற்றைய அனைத்து மருந்து முறைகளிலும், மண்பாண்டமே சிறப்புடையது ஆகும்.

## அகப்பை

### அகப்பை - இலக்கணம்

குடிநீர், தைலம், காய்ச்சங்கால் துழாவிக் கொடுக்கவும், பக்குவகாலத்தில் தைலத்தின் அடியில் காணும் கற்கத்தை மொண்டு பதம் காணவும் உரிய கருவி அகப்பை. இது கரண்டி எனவும் வழங்கப்படும். குடிநீர், தைல பாண்டத்தின் உயரத்திற்கு  $1\frac{1}{4}$  பங்கு நீளத்தில் முனையில் கூராக அமைத்து அதை, தெங்கை குடுக்கைக் கண்களுக்குள் நுழைத்துக் கொள்வது, அன்றி கண்ணுள்ள இரும்பு கிண்ணங்கள் அமைத்து அதனுள் நுழைத்துக் கொள்வது.

இவ்வாறு முன் பக்கத்தின் அமைப்புகள் தட்டையாகவும், வட்டமாகவும், பரந்த பள்ளமுடையதாகவும் செய்து கொள்வது தகட்டகப்பை எனவும்

மேற்படி அகப்பைகளில் சிறுசிறு துளைகளிட்டு செய்து கொள்வது 'கண் அகப்பை'. துளைகள் நிறைந்துள்ள இரண்டு இருப்பு கிண்ணங்களைத் தலையிற்பதிக்க கொல்லன் குறடு போல குவிக்கவும், விரிக்கவும் இருப்பது துளைக்கிட்ட கப்பை. இது சாறுகள் பிழியவும் கற்கத்தினின்று பிழிந்து தைலம் வடிக்கவும் ஆகும்.

- குழியுடையது குவையகப்பை
- கோழிமுட்டை அளவு பள்ளமுள்ளது முட்டை அகப்பை
- குறுக்காக நீண்டு இருப்பது திரியக்கு அகப்பை
- மரக்காலெனும் அளவை கருவிபோல் வடிவமும் நீண்ட கோலும் உடையது கச்சகப்பை. நீர்ப் பொருளை மொண்டு விடவும் சில தைலங்களின் செய் முறையிலும் உதவும்.

இவை தவிர பலவித இருப்புக் கரண்டிகளும், மரத்தாலான துடுப்பு வகைகளும், வெண்ணெய் மருந்து முறையில் கடைந்தெடுக்க மத்தும் பாகசாலைக்கு உரிய கருவிகளாம்.

கடைவகையின் மத்துபுலவ் வகைபாகங் கற்க  
மடைவகைநெய் குத்துடுப்ப கப்பை - வீடைமேற்  
சொலுவதென்று ழாவறைத் தோய நிறைந்துள்ள  
சருவரைப் பின் சதியைக் காண்! (தே.தை.வ.சு - 25)

கைபாகமாகக் கடைப்படுந் தொழிற்கு மத்தும், கற்க  
வடிவத்தையடைகின்ற களி, லேகிய வகைத் தொழிலுக்குத்  
துடுப்பும், பொங்கிக் கொதிக்கின்ற தைலாதி கிருத வகைகட்கு  
அகப்பையும் உரிய கருவிகளாகும்.

இவ்வகைக் கருவிகள் தற்காலத்தில் நிலை வெள்ளியில்  
(Stainless steel) செய்யப்பட்டும், மத்துக்களும், துடுப்புகளும்  
குழைமத்தில் (Plastic) செய்யப்பட்டும் பயன்படுத்தப்  
பட்டும் வருகின்றது.

## உரல் - உலக்கை

வேறு பெயர் : மருந்திடிக்கும் கருவி

இது உரல் என்றும், உலக்கை என்றும் இரு பிரிவை  
உடையது. உரல் சரக்குகளைப் போடக்கூடிய குழியுள்ள  
அமைப்பு; உலக்கை இடிக்கக் கூடிய தண்டம் ஆகும்.

கருங்கற்களாலும், இரும்பு, வெண்கலம் இவற்றில்  
தனித்தனியாக உரல்கள் அமைக்கப்படும்.

## உலக்கை

உலக்கையானது மரத்தால் ஆக்கப்பட்டு இருபுறமும்  
இரும்பு பூண் அமைந்துள்ளதாய் இருக்கும்.

கல்லிருப்பொன் கஞ்சங் கறையா முனையிரண்டிற்  
பல்லிருப் பொன்னொன்று சமன் பாரைகளாக் - கல்ல  
வழிக்க கொழுமுழி வைகைக் கடப்பாரை  
செழிக்கவமை சேருமாஞ் செய்! (தே.தை.வ.சு - 27)

இரும்பு உலக்கை ஒரு முனை பலா முட்களைப் போல்  
பற்களை உடையதாயும், ஒரு முனை சமமாகவும் இருக்கும்.



மேலும் இடித்த சரக்குகளைக் கிளற, வழிக்க ஒரு முனை கொழுவைப் போலும், ஒரு முனை அகப்பையைப் போலும் அமைந்த சிறிய கடப்பாரையும் கொண்டுள்ளது.

இவையன்றி வயிரம் பாய்ந்த மரத்தாலும் உரல், உலக்கை செய்து கொள்ள வேண்டும்.

தற்காலத்தில் மின்சாரத்தால் இயக்கப்படும் எந்திரங்களில் பயன்படுத்தப்படும் உரல், உலக்கை, இலை தழைகளினின்று சாறு எடுக்கவும், இடிக்கவும் பல்வேறு மருந்து முறைகட்கு ஏற்றவாறு பயன்படுத்தப்படுகிறது.

உலக்கை, விடந்தை என்ற மரத்தின் கட்டையினால் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

## உலைகள்

வேறுபெயர் : கும்மட்டி, கரி அடுப்பு (உலை அடுப்பு), வடமொழியில் கோஷ்டிகள் என வழங்கப்படும்.

சத்துகளை இறக்குவதற்கும், இறக்கியவற்றைச் சுத்தம் செய்வதற்கும், சரக்குகளை உருக்கவும் மூசையை அமைத்து மருந்து முடிப்பதற்காகும் அடுப்பு. இது பூமியிலே தோண்டப் பட்டும், பூமி மேல் கட்டப்பட்டும் அமைக்கப்படுவதாகும். அமைக்கப்படும் அளவுகளைக் கொண்டு இது பலவகைப்படும்.

இதில் கரியிட்டு அனல் பெருக்க துருத்தியும், நாளமும், நெருப்பின் மிசை வைத்து மருந்து முடிக்க மூசையும் இத்துடன் சேர்ந்த கருவிகளாகும்.

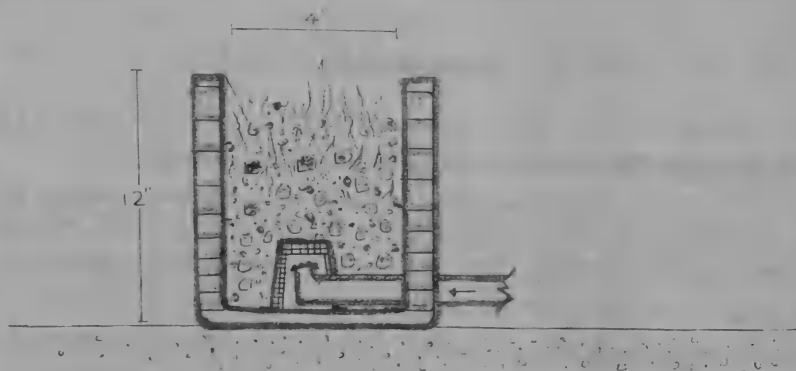
## அளவும் அமைப்பும்

கனிவாக வருக்க சரவுலையைக் கேளு  
பதிவாக அரைச்சாணி கைல மாக  
பாத்துநீ குழிதோண்டி சாண்டீளம்  
விதிவான குகையெடுத்து மட்டும் பார்த்து  
விதமாகப் பொத்தலிடு நுனிவிரல தாக  
சதியாக அஞ்சு பொத்தலிட்டு நீயும்

தாட்டிகமாய்ப் புடம்போட்டு மருந்தை வையே  
 மருந்துவைத்து முன்குழியில் வைத்து நீயும்  
 மயமாகச் சதிரக்கல் நாலு வைத்து!  
 அருந்துமே நாளம் வைத்து ஊது நல்லாய்

அகலம் அரைசாண் அளவாகவும், சாண்நீளம் நீளத்திலும் குழி தோண்டப்பட்டு குழியின் முன்புறம் நாளம் அமைக்க வாயிலும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

மேலும் பொதுலட்சணமென உருவம் உயரத்தில் 12". குறுக்களவில் 4" உடையதாய் பக்கவாட்டில் ஊதுவதற்கு குறுக்காய் முகமும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் என்றும் சொல்லப்பட்டுள்ளது.



படம் - 6

எளிய துருத்தி அடுப்பு

உலைகள் 3 வகையாய் நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ளது.

1. அங்கார உலை
2. பாதாள உலை
3. கார உலை

### அங்கார உலை

இரண்டு அடி உயரமும், அதிற்பாதி நீளமும், அகலமும் உடையதாய் நான்கு மூலைச் சதுரம் உள்ளதாய் ஓர் அடுப்பை

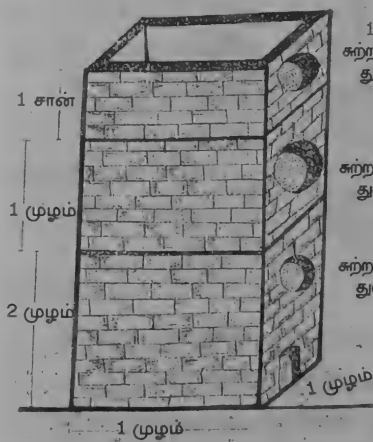
அமைக்கவேண்டும். அதன் மேற்புறத்தில் நாற்பக்கமும் ஒரு சுவர் ஏற்படுத்த வேண்டும். ஒரு பக்கத்துச்சுவரில் 12" சுற்றளவுள்ளதாய் ஒரு துவாரம் அமைக்க வேண்டும். சுவருக்கு அடிப்புறத்தில் 6" விஸ்தீரணமுள்ளதாய் ஒழுங்கானதாயும், திடமாயும் மற்றொரு துவாரம் ஏற்படுத்த வேண்டும். இது அக்னியை ஊதுவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ளது.

சுவருக்கு மேற்புறம் ஒற்றை சாண் அளவில் ஒரு சுவர் அமைக்கப்பட வேண்டும். அதன் மேல் ஒற்றை சாண் சுற்றளவுள்ளதாய் மற்றொரு துவாரம் அமைக்க வேண்டும்.

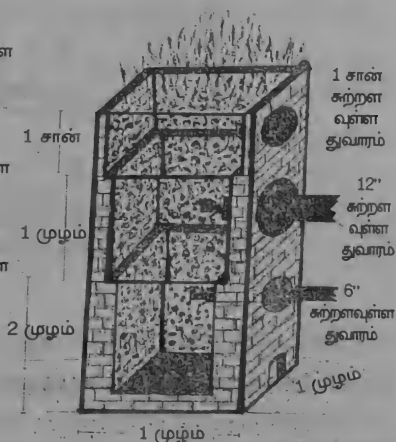
அடியில் செய்துள்ள இரு துவாரங்களில், இரு துருத்திகளின் குழாய் முனைகளை வைத்து, சந்துகள் பூசி அடைத்து விட வேண்டும்.

உலையில் கரியிட்டு ஊதவேண்டும். கரிகளையும், பக்குவம் செய்ய வேண்டிய சரக்குகளையும் மேல் துவாரம் வழியாகச் செலுத்த வேண்டும்.

இது இரட்டை துருத்தி கொண்டு ஊதும் முறைக்காகும். கடினமான சரக்கினின்று சத்தெடுக்கப் பயன்படும்.



அங்கார உலை  
(வெளி அமைப்பு)

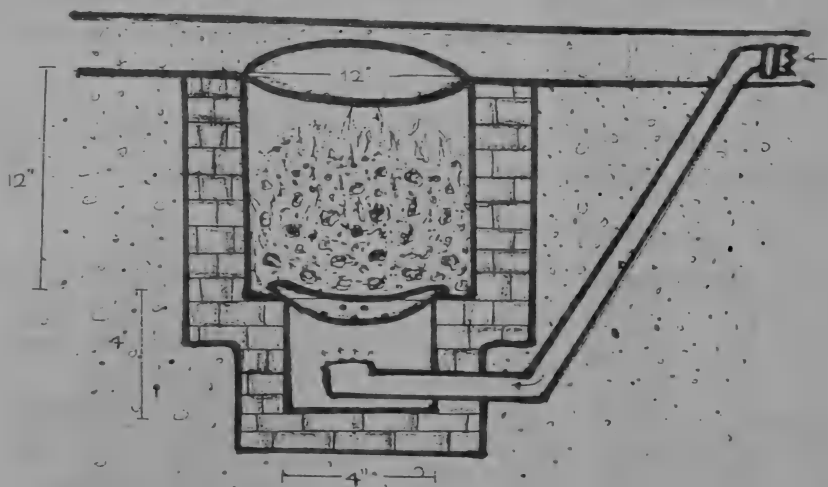


அங்கார உலை  
(உள் அமைப்பு)

## பாதாள உலை

திடமான நிலத்தில் 12'' குறுக்களவுள்ளதாய் 12'' ஆழமுள்ளதாய் ஒரு வட்டமான குழி அமைத்து அதன் மத்தியில் 4'' அகலம் 4'' ஆழமுள்ளதாய் மற்றொரு குழி அமைக்க வேண்டும். இவ்வுள்ளடங்கிய குழியின் அடியில் இருந்து பூமி மட்டம் வரை வேறொரு மார்க்கமாய் சாய்வாகக் கீழிருந்து மேல் நோக்கியதாய் மெல்லிய துவாரம் செய்து அதனுள் குழாயைச் செலுத்தி பூமி மட்டமுனையில் ஒரு துருத்தியை அமைக்க வேண்டும். ஐந்து கண்களை உடையதாய் மண்ணில் ஒரு ஓடு செய்து அதை உட்புறத்திலுள்ள குழியின் மேல் மூடினாற்போல் வைத்து அதன் மேல் கரியிட்டு நிரப்பி ஊதவேண்டும்.

இது மிருதுவான சரக்குகளினின்று சத்துகள் இறக்க உதவும்.



படம் - 8

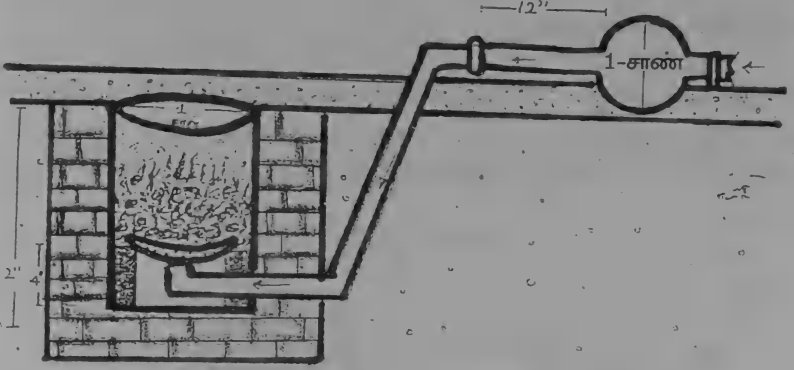
பாதாள உலை

## கார உலை

12'' ஆழம், 1½ சாண் குறுக்களவும் உள்ளதாய் ஒரு குழியைத் தோண்டி, அதன் அடித்தளத்திலிருந்து 4'' உயரத்தில்

உட்புறச் சுவரைச் சுற்றிலும் வரம்பு ஒன்று அமைத்து அவ் வரம்பின் மேல் அநேக கண்ணறைகள் உள்ளதாய் ஒரு மண் சக்கரம் அமைத்து அதன்மேல் கரிநெருப்பிட்டு ஊத வேண்டும்.

இது பற்ப, சுண்ணமுறைகட்காகும்.



படம் - 9

கார உலை

### வங்க நாளம்

மூசை செய்வதற்கான மண்ணில் பக்கவாட்டில் இருபுறமும் வாயில் அமைத்து ஒரு சாண் சுற்றளவுள்ளதாய்க் குடுவை செய்து அதன் பக்கவாட்டில் 5'' நீளத்தில் குழாய் அமைக்கவும். மேல் வாயில் துருத்தியுடன் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் உலையில் காற்றை அழுத்தமாகச் செலுத்தவும், ஓர் உலோகம் உருகிய நிலையில் மற்றொரு உருகிய உலோகம் அல்லது இரசம் இவற்றைச் சேர்க்கவும் இது பயன்படும்.

### துருத்தி

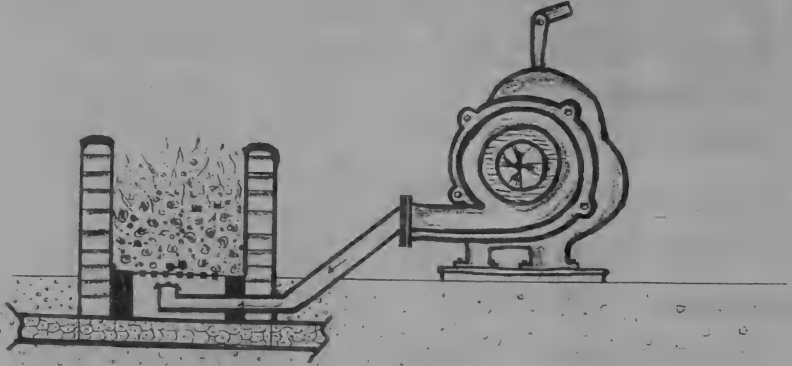
ஆட்டுத்தோல் மற்றும் கன்றின் தோலால் செய்யப்பட்ட பை போன்ற அமைப்பு. ஒரு பகுதி வங்க நாளத்துடனும் மற்றொரு பகுதி ஊதுவதற்கு ஏற்றவாறும் அமைக்கப் பட்டிருக்கும்.

இது ஒற்றைத் துருத்தி, இரட்டைத்துருத்தி என இரு வகைப்படும்.

ஒற்றைத் துருத்தி சுண்ணம் செய்வதற்கும், இரட்டைத் துருத்தி சத்து உருக்கவும் பயன்படும். இவையன்றி செம்பு, இரும்பு இவற்றை ஊதி சத்தெடுக்க நான்கு துருத்திகள் வேண்டும்.

தற்காலத்தில் மேற்படி தோல் துருத்திகளன்றி இரும்பு தகட்டால் ஆன விசிறிகளமைக்கப்பட்ட துருத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

இதில் ஊதும் அளவு சரியாகக் கணக்கிடப்படமுடியாதாகையால் இதை வைத்து ஊதுங்கால் மருந்தின் பக்குவா பக்குவங்கள் தெரிந்து முடித்தல் இன்றியமையாததாகும்.



படம் - 10

### நவீன துருத்தி அடுப்பு

துருத்தி வைத்து ஊதி முடிக்கும் மருந்து முறைகளில் அடிக்கடி துருத்தியை வெளியில் எடுத்து துருத்தியின் வாயில், வங்க நாளம் இவற்றைச் சோதித்து மண், பொடிக் கரித்தூள் இவற்றை நீக்கிப் பின் பொருத்திக் கொண்டு ஊத வேண்டும்.

### கரி

சுட்டெடுத்த கரியால் சுருக்குமே யெப்பயனும் (அ.வை.கா.) என்பதால் விறகுகளைச் சுட்டு எடுத்த கரியைப் பயன்படுத்தி எரித்து உபயோகிக்கும் மருந்து மேன்மை உடையது என்பதால்

விறகு கரியையே ஊதுமுறைக்கும் மற்றை மருந்து முறைக்கும் பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதாம்.

வயிரக் கட்டைகளை எரித்து அவை எரியும் சமயம் நீர் தெளித்தாவது அன்றி மணலைச் சொரிந்தாவது கரியை உண்டு பண்ணிக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

ஊது முறைகளில் பயன்படுத்தும் கரி, மண், ஓடு இன்றி சுத்தித்துப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

பொடிக்கரி நீக்கி பருங்கரியாய் இட்டு ஊத வேண்டும்.

## விறகு முறை

பட்ட விறகாற் பயனில்லை பன்னாள்முன்

வெட்டும் விறகு மிகுபயனில் - திட்டமுடன்

பச்சை விறகு பயன்போக்கு மும்மகிழன்

எச்ச விறகை யிடு!

(சு.ஆ.பொ.ல. 41)

பட்டுப்போன மரத்தின் விறகால் பயனில்லை. பல நாட்களுக்கு முன்னால் வெட்டிய விறகாலும் பயனில்லை. பச்சை விறகைக் கொண்டு எரித்தால் மருந்தின் பயனை நீக்கும். காலத்தில் வெட்டி காய்ந்த விறகையே பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதாம்.

வயிர விறகால் வளருமே வெப்பம்

செயிரான பட்டை தினவாக்கும் - உயிரியும்

சாலியுமி நேர்மைதருஞ் சாற்றுஞ் சருகோசொல்

பால மொழியே பயனுமில்!

(சு.ஆ.பொ.ல - 42)

வயிர விறகால் வெப்பம் அதிகமாகக் கிடைக்கும். பட்டையைக் கொண்டு எரிக்கின் நன்மை தராது. உமியைக் கொண்டு எரிக்கின் உத்தமமாம். சருகுகளைக் கொண்டு எரிக்கின் எவ்விதப் பயனுமில்லை.

கூறும் விறகிலொன்றைக் கூட்டுவதே யல்லாமல்

வேறு விறகாக் கலந்து மேவாதே - ஊறுசெயும்

தக்கவிறகைத் தெரிந்து தானெடுத்து வொவ்வொன்றே

எக்குடிநீர் கட்டு மிடு!

(சு.ஆ.பொ.ல - 40)

விறகு முறைகளில் ஒருவகை விறகைக் கொண்டே மருந்து முடிக்க வேண்டும். ஒவ்வாதவற்றை தெரிந்து நீக்கி பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

வாதப் பிடிப்பதனை வாட்டுங் கஷாயமதைப்

போதல் புளிவேம்பு பூவரசு - மாதேகேள்

நல்லிலுப்பை யிங்கின வைந்தினாட்டு விறகிலொன்றில்

வல்லமையாய்க் காய்ச்சி வடி!

(சு.ஆ.பொ.ல - 39)

வாத நோய் நீக்கும் மருந்துகளை புளி, வேம்பு, பூவரசு, இலுப்பை முதலிய விறகிலொன்றைக் கொண்டு எரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மெய்யாஞ் சுரம்போக்கு மேலாங் கஷாயமதை

எய்யாமற் காய்ச்ச எவர்விறகு - ஐயாகேள்

சீரான செவ்விலந்தை சிற்றாமுட்டி யாவாரை

நேரான ஊஞ்சலென்பாய் நீ!

(சு.ஆ.பொ.ல - 38)

சுரம் நீக்கும் குடிநீரை இலந்தை, சிற்றாமுட்டி, ஆவாரை முதலிய விறகுகள் கொண்டு எரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

- இட்டமுறு

லேகிய மெண்ணெய் கிருத நேர்த்தியாயோர் வருக்கம்

ஆகு விறகானியடு.

லேகியம், தைலம், நெய் மற்றும்முள்ள மருந்து முறை கட்டு ஒரே இன விறகால் எரிக்க வேண்டும் என்பதாம்.

தற்காலத்தில் எரிவாயு அடுப்பு முறைகளும், மின் அடுப்பு முறைகளும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

## வறட்டி

இது எரு என்றும் வழங்கப்படும்.

எரித்துப் புடமிடும் முறைக்கு வறட்டியே பிரதானம் ஆகும்.



இது இயற்கை வறட்டி, செயற்கை வறட்டி என இருவகைப்படும்.

### இயற்கை வறட்டி

இது பசுக்கள் மேயும் இடங்களில் சாணமிட்டுக் காய்ந்து கிடப்பது, இது மேலானதாகும். இது இருபலம் உடையது என சொல்லப்பட்டுள்ளது.

### செயற்கை வறட்டி

சாணத்தை அளவுப்படி தட்டி உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்வது. புடம் வைப்பதற்குரிய விதிமுறைகளைக் கூறுமிடத்து

ஆயுள் மறை சொல்லுமத்தம் பிசகாமற்  
காயுயிரவி புடங்கை முறையாய்த் - தேயவரைத்  
தெல்லை யறிந்துருட்டி யீரமது யுலர  
வல்லெரு விலேபுடத்தை வை!

என ஆசிரியர் கூறுகிறார்.

இதன் படி நூற்களில் கூறியுள்ளவாறு பசுஞ்சாணத்தைக் கைகளால் தேய்த்துக் கரைத்து அளவுப்படி உருட்டி நன்கு காய வைத்துக் கொள்வது.

### வறட்டியின் அளவு

ஆமடா எருவகல மலர்க்கையாம்  
அடிக் கனமும் சுண்டு விரற்கனதியாம்  
நாமடா நாட்டெருவிற் கிந்தமார்க்கம்!

என்பதில் கைகளால் பிசைந்து செய்யப்படும் வறட்டியின் அகலம் கைகளை விரிப்பதால் வரும் அளவாம், கனம் சுண்டுவிரல் கனம் என உரைக்கப்பட்டுள்ளது.

### இது தவிர

எருவின தகலஞ்சாண் மேலங்குல முன்றதாகும்  
பருமனோர் விரலதாகும் கருகுருவா யீர மற்றச்

சுரபியின் சாண முன்னுஞ் சொல் மேதிச்சாணம் பின்னும்  
விரவு சாணத்தாற் செய்த வியனெருகடையதாமே!

(சு.ஆ.பொ.ல-36)

சுரபி - கபிலநிறப்பசு

எருவின் அகலம் சாண் அளவு, கனம் 3 அங்குலம் என்றும்,  
கபில் நிறப் பசுவின் சாணத்தால் செய்த வறட்டி உத்தமம் எனவும்,

எருமைச் சாணத்தால் செய்த வறட்டி மத்திமம் எனவும்  
கலப்பு சாணத்தால் செய்த வறட்டி அதமம் எனவும் கூறப்  
பட்டுள்ளது.

மேலும் வறட்டியின் பயனைப் பேசுமிடத்து

வனத்திடு வறட்டியிட்ட மருந்தது சிறந்ததாகும்  
கனத்த காராட்டின் சாணங் கடுவேக மருந்திற்கீயும்  
மனைப்படு வறட்டியாலே மங்குமே மருந்தின்வேகம்  
நினத்திடா யழுகற் சாண நீக்குவாய் மருந்தினுக்கே!

(சு.ஆ.பொ.ல - 37)

என்பதில் காட்டுவறட்டியே மருந்து முடிக்க சிறப்புடையதாம்.  
ஆட்டுச் சாணம் மருந்திற்கு விரியத்தை அளிக்கும். மனையில்  
வளர்க்கும் பசுஞ் சாணத்தாற் மருந்தின் வேகம் குறையும்.  
அழுகிய சாணத்தாற் செய்யப்பட்ட வறட்டி மருந்து செய்ய  
உதவாது.

மேலும் வரகு வைக்கோல் சேர்த்து செய்யப்படும் வறட்டி  
மருந்தின் விரியத்தைக் கெடுக்கும்.

## புடமுறை

உலோக, உபரச, பாடாண காரசாரங்களைப் பக்குவமாக்கி  
மருந்து முடிப்பதற்குப் புடமே பிரதான முறையாம்.

பாரென்று புடந்தானுஞ் சாத்திரத்தி னுள்ளே  
பலப்பலவாய் சொன்னார்கள் நாதாக்கள் சித்தர்

என்பதில் புடமிடும் முறை அநேக வகையாகக் கூறப்படுகிறது. பக்குவம் செய்யப்பட வேண்டிய சரக்குகளின் வன்மை மென்மைக்கு ஏற்ப புடத்தை நிர்ணயித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

வழக்கில் புடம் என்பது ஒரு வகைச் சிறப்பு எரிப்பு முறையாகும். இதற்குப் பூமியில் தோண்டப்படும் குழியும், வறட்டிகளும் இன்றியமையாதவை. குழியின் அளவிற்கு ஏற்பவும், வறட்டிகளின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்பவும் பலவகைப் பெறும்.

இங்ஙனம் வைக்கப்படும் வறட்டிக்கு ஏற்ப புடம் ஆறு வகையென சொல்லப்பட்டுள்ளது.

விள்ளுகிறேன் புடபாகம் செப்பக் கேளாய்

மேலான காதையொன்று கௌதாரி மூன்று

தள்ளுவரோ குக்குடமோ எருவி ரைந்து

சதுரமாம் வராகபுடம் ஐம்ப தாகும்

உள்ளபடி கெசுபுடந்தான் விரைந் நூறு

உத்தமனே மணல்மறைக்காம் எருத்தொண் ணாரே!

(கு.தா.சீ.வ)

காடைப்புடம்	-	1 வறட்டி
கௌதாரிப் புடம்	-	3 வறட்டி
குக்குடப் புடம்	-	10 வறட்டி
வராகப் புடம்	-	50 வறட்டி
கெசுபுடம்	-	1000 வறட்டி
மணல் மறைவு புடம்	-	90 வறட்டி

அன்றியும் கனப்புடம் 500 வறட்டி என்றும் 800 வறட்டி என்றும் சில நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ளது.

### புடமுறைகட்காகும் குழிமுறைகள்

#### கெசுபுடம் (அல்லது) மகாபுடம்

1¼ முழம் நீளம், அகலம், ஆழம் உடையதாய் ஒரு பள்ளம் 4 மூலைச் சதுர வடிவாய் அமைத்தல் வேண்டும்.

இதில் 500 வறட்டி அடுக்கி நடுவில் மூசை அல்லது அகல் வைத்து 500 எரு அடுக்கிப் புடமிட வேண்டும்.

### வராகப் புடம்

நான்கு மூலைச் சதுரமுள்ளதாய்  $1\frac{3}{4}$  முழம், ஆழம் அகலம், நீளம் உள்ளதாய் ஒரு பள்ளம் அமைக்க வேண்டும்.

### கௌதாரிப் புடம்

1 சாண் அளவு நீளம், உயரம் உள்ளதாய் வட்ட வடிவில் குழி அமைக்க வேண்டும்.

### குக்குடப் புடம்

1 முழம் உயரம், அகலம் உடைய நான்கு மூலைச் சதுரமாய் பள்ளம் தோண்டி புடமிடுவது குக்குடப் புடம்.

### மணல் மறைவுப் புடம்

இதுவே மணற்புடம் எனவும் வாலுகாபுடம் எனவும் நூற்களில் குறிக்கப்படுகிறது.

..... தாழிதன்னில்

எழிலான மணல்கொட்டி முக்கால் மட்டு

மொவ்வொன்று கிழிமணலி லூன்றிப் பின்

தெளிவான மணல்திரம்ப விட்டு மப்பால்

சிறப்பாக வுலைமுடிக் கொண்டு மூட்டே

மூட்டா வரிசைபெறச் சாணளவு குழி

குறுகவே யெருவடக்கி மேல்தாழி கவிழ்த்து

போடா எருவடக்கி.....! (அ.வை.கா. பாடல் 742, 743)

என்பதில் ஒரு தாழியில் முக்கால் பாகம் மணல் கொட்டி சரக்குகளமைந்த கிழிகளை அதில் புதைத்துப் பின் மணல் நிரம்ப கொட்டி ஒரு மூடி சாணளவு குழியில் பாதி எரு அடுக்கிப் பின் தாழியைக் கவிழ்த்து வைத்துப் பின் பாதி எரு அடுக்கித் தீமூட்ட வேண்டும். புடம் ஆறியபின் பிரித்து எடுக்க வேண்டும்.

“மணல் மறைக்காம் எருத்தொண் னூரே”

என்பதில் மணல் மறைவு புடத்திற்கு எரு 90 என அறியலாம்.

நய்யவே சுண்ணாம்பு சீலைசெய்து  
நலம்பெறவே ரவிதன்னிலே காய வைத்து  
முய்யவே முழுப்புடந்தான் பூப்பு டந்தான்  
முனையான மணல்தனிலே நடுவே வைத்து  
பையவே மணலாலே மேலே முடி  
பாங்குபெற தீழுட்டி போட்டி டாயே  
போடவே தீயாறி யெடுத்துப் பாடு!

பூமியில் குழிதோண்டி மணல் கொட்டி மருந்தடங்கிய  
மூசை அல்லது ஓடு இவற்றை வைத்து மீண்டும் மணல்  
கொட்டி எருவடக்கிப் புடமிட வேண்டும்.

இம்முறையில் சாரம் முதலிய கார சாரக்கட்டுகள், புகை  
சரக்குகளாலாகிய மருந்து முறைகள் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

இவையன்றி வேறுபல புட முறைகளும் நூற்களில்  
சொல்லப்பட்டுள்ளது.

### கோவுரப் புடம்

உதிர்ந்த பசுஞ்சாணத்தை உலர்த்தி அதைக் குழியிலிட்டு  
அதன் நடுவே மருந்தை வைத்து எரித்து எடுப்பது.

### பாண்டப்புடம்

மணலைப் பாண்டத்திலிட்டு அதில் மருந்துகளை  
வைத்து சீலை செய்து மேற்படிப் பாண்டத்தை பூமியில்  
வைத்துப் புடமிட்டு எரிப்பது.

### உமிப்புடம்

‘காயவே ரவிதனிலே யுலர்ந்த பின்பு  
கருவாகச் சாண்குழியில் புடமே போடு  
மாயவே யுமிப்புடமாம் லகுபு டந்தான்  
மயங்காமல் தான் போடே.....!’ (போகர் 700 - பக். 52)

இவ்விதம் சாணளவு குழி தோண்டி அதில் உமி கொட்டி அதில் மருந்தடங்கிய மூசை அல்லது அகலை வைத்து மூடிப் புடமிடுவது.

### தானியப் புடம்

இதில் நெல் அல்லது வரகு முதலியவற்றுள் சரக்குகளை வைத்து புதைத்தோ அன்றி அவித்தோ எடுத்துக்கொள்வது. புதைத்து வைத்து எடுத்துக் கொள்வதில் சில செந்தூர முறைகள், தைலங்கள் சுத்தி முறையும், அவித்து எடுத்துக் கொள்ளும் முறையில் பாடாணங்களின் சுத்தி முறையும் அடங்கும்.

### சூரியப் புடம்

சூரிய வெப்பத்தில் வைத்து மருந்து முடித்துக் கொள்ளல் (உ.ம்.) சுயமாக்கினிச் செந்தூரம், இரசத்தைலம்.

### சந்திரப் புடம்

சந்திரனொளியில் மருந்து சரக்குகளை வைத்து எடுப்பது.

### குழிப்புடம்

சரக்குகளை உரிய பாண்டத்திலிட்டு உரிய காலம் வரை குறிப்பிட்ட இடங்களில் புதைத்து வைத்து எடுப்பது.

### பனிப்புடம்

பனிக்காலங்களில் வைத்து மருந்து முடித்துக் கொள்வது. இம்முறையில் அநேகமான செயநீர் பெறப்படுகிறது.

### பட்டைப்புடம்

மரப்பட்டை, தண்டு, கட்டைகட்கு இடையில் சரக்குகளை வைத்து முடித்துக் கொள்வது.

(உ.ம்.) இரசமணி.

திருகுகள்ளிவேரில் கீறி இரசத்தையிட்டு குறிப்பிட்ட கால அளவு வைத்து எடுக்க வேண்டும். கற்றாழை மடலைக்

கீறி அதனுள் வெந்தயத்தைப் பரப்பி குறிப்பிட்ட கால அளவு சென்று எரித்து மருந்து முடித்துக் கொள்வது.

### புடமிடுவதின் சிறப்பு

1. உலோகம் முதலியவற்றிற்கு அதன் கடினத்தன்மை நீங்கி உடலில் எளிதில் பரவும் தன்மை கிடைக்கிறது.
2. சரக்குகட்கு அனுபானத்திரவியத்தோடு (அபுநர்ப்பவம்) உறவாகல் குணத்தில் சிறப்பு, நீரில் அமிழ்ந்து போகாமை, இரேகையில் படிதல் (இரேகாபூர்ணத்துவம்) ஆகிய தன்மைகள் உண்டாகின்றது.
3. கற்கள் முதலியவைகளும் புடமிடுவதால் எடையிலும், குணத்திலும் இலகுத்தன்மையைப் பெற்று தேகத்தில் எளிதில் பரவக் கூடிய தன்மை பெறுகிறது.

### புடமிடும் போது கவனிக்க வேண்டியவை

1. குழி திடமான, சுத்தமான நிலத்தில் தோண்ட வேண்டும்.
2. காற்று புகாதவண்ணம் அடக்கமாய் அமைக்க வேண்டும்.
3. மழை முதலியவற்றிலிருந்து காத்துக் கொள்ளும்படி மேற்கூரையும், பக்க சுவர்களும் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
4. புடமிடுங்கால் அகல்களை இடைவெளியின்றி சீலை செய்ய வேண்டும். புகைச் சரக்குகளுக்கு 7 முதல் 11 சீலையும், மற்றைய சரக்கிற்கு 3 முதல் 5 சீலையும் செய்தல் வேண்டும்.
5. மணல் மறைவுப் புடத்தில் புடமிடும் சரக்கிற்கு ஏற்ப சிறு மணல் அல்லது பெருமணல் பயன்படுத்த வேண்டும். மணல், சங்கு, சிப்பி இன்றி கொழித்துப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

.....வில்லை செய்

வாடிடா வருணன் ரவிமுகம் படலம்

வாட்டி சுக்கது போல் வாட்டினால்  
நாடிச் சில்லதுவுமேழுஞ் செய்து,.....புடஞ்!

என்பதாலும்

.....வில்லை செய்து  
காட்டி விடுமே கதிரின் கடினமென்ற காந்தியதே  
காந்திபடவேயருணன் கதிரவன் றன்னாலிறுகி!

என்பதில் புடம் வைக்கும் முன் மருந்து வில்லைகளைச்  
சுக்கைப் போல நன்கு உலர்த்திய பின்னர்தான் சீலைமண்  
செய்து உலர்த்திப் புடமிட வேண்டும்.

**புடம் வைக்கும் காலம்**

மாலை நேரமதுவாகுமே பிடமும் வைத்து  
காலை தனில் வாங்கிடு

என்பதில் குழிப்புட முறையில் மாலை நேரம் புடம் வைக்க  
வேண்டும். காலையில் புடம் பிரித்து எடுக்க வேண்டும்  
என்பதே விதி.

இதையே,

“.....பிடமாறி யாத்தியெடு”  
“ஆறவைத்துப் புடமே யெடுத்து விடு.....”

என்பதில் புடம் நன்கு ஆறிய பின்னர் தான் பிரித்து எடுக்க  
வேண்டும் என்பதாம்.

## பூப்புட முறை

இம்முறை குழிப்புடம் எனவும், பூமிப் புடம் எனவும்  
நூற்களில் பேசப்படுகிறது.

இம்முறையில் வைரம் பாய்ந்த கட்டை, பட்டை  
களினின்றும், வித்துகளினின்றும், சில பாடாணங்களை மூலிகை



யினங்களோடு சேர்த்தும் தைலம் இறக்கப்படுகின்ற சரக்குகளுக்கு ஏற்ப இம்முறை பலவகையாகச் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

### தேவையான கருவிகள்

1. தைலம் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளை அடைக்கக் கூடிய பாண்டம்.
2. தைலம் சேகரிக்கக் கூடிய கலசம் அல்லது குப்பி.
3. கலசத்தில் சொருகுவதற்கு உரிய கம்பிகள்.

### கருவிகள் அமைக்கும் முறை

.....பாண்டத்திலிட்டு கம்பியதுவும் வாரியே  
...சட்டியது மேல் முடிச்சிலை சந்துமண் ணெனிலுந்தாக்கிடு  
...புவியிற் குழிதான் வெட்டி சிறுகுழிதனிலக் கலயந்தாக்கிடே  
கலய மேவியதின் மேலும் பாண்டமது கருதியே யடி

மண்சிலையுஞ்

தலையிமாவதெனு மணலுந்தாக்கிவிடு தானதற்கு மேலெருவிடு.

தைலம் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளைப் பாண்டத்திலிட்டு, மேல்முடிச் சிலைமண் செய்து, பாண்டத்தினடியில் கம்பிகளைச் செருகிக் கொள்ள வேண்டும். பூமியில் குழி தோண்டி அதில் கலயத்தை வைத்து அதன்மேல் பாண்டத்தை வைத்து, சிலை மண் செய்து கலயம் வாய் மறையுமட்டும் மணல் சொரிந்து எருவடுக்கிப் புடமிட வேண்டும்.

தைலம் இறக்க வேண்டிய பாண்டத்தின் அடிப்பாகத்தைத் தைலம் சேகரிக்கும் கலயத்தின் வாய்ப்பகுதியில் பொருத்திய பின் அசையாவண்ணமும், தீயின் வெப்பம் கலயத்திலுள்ள தைலத்தைத் தாக்கா வண்ணமும் சாணத்தைக் கரைத்து பொருத்து வாய்க்குப் பூசி பொருத்துவாய் மறையுமட்டும் மணல் கொட்டிப் புடமிட வேண்டும்.

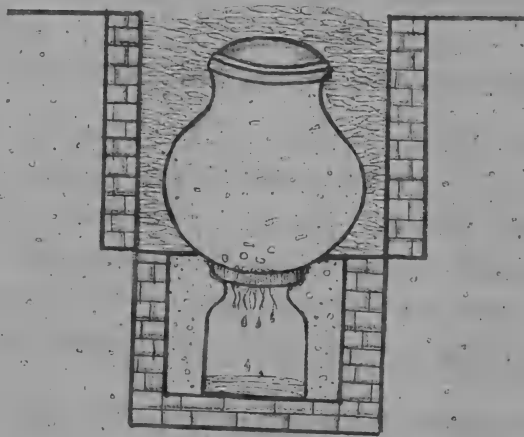
இதனை,

.....கலசத்திலிட்டு

கலசமதிற் சில்லு கருதுங் கணக்கதுமுன்  
 டலசலில் லாமலது முடிக் - கலசமதில்  
 மண்சீலை யேழு வலுவா ரவிழுகத்திற்  
 கண்டெரியக் கம்பியிடுங் காண்  
 கம்பியிட்டு குப்பியதில் நாடிக் - கம்பியதுஞ்  
 சாணமது கரைத்துச் சாத்திடு பின்னா லதுமே  
 லான மணற்கொட்டி வையுமுண்மை  
 வைத்து விடுமக் குழியில் மாமலை நாடுள்ளவயற்  
 கைத்திடுமே காட்டெருவின் காந்திபோய் - வைத்திடு!

(தி.ந.வை.சி.-800 பாடல் 560, 561, 562)

என்ற அடிகளால் அறியலாம்.



படம் - 11

குழித்தைலக் கருவி (முறை : 1)

## II. குழித்தைல முறை

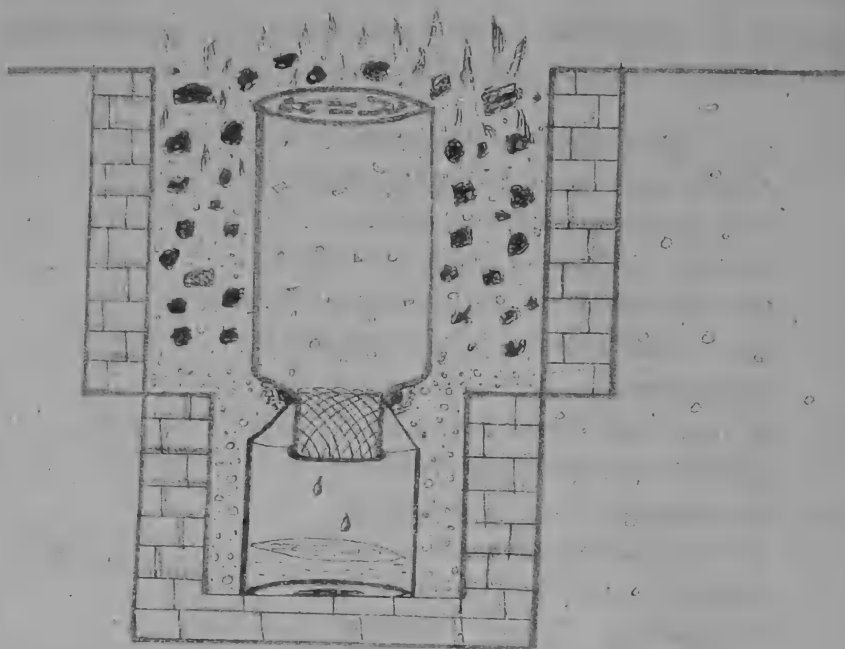
குழிப்புட முறையில் சில மென்மையான வித்துகள், பாடாணச் சரக்குகளை மூலிகை இனங்களோடு சேர்த்து தைலம்

இறக்கும் முறையில் மண்பாண்டங்களன்றி குப்பிகளைக் கொண்டு புடமிடும் முறை சொல்லப்பட்டுள்ளது.

.....குப்பி தனக்கு மண்சீலையே  
 சீலை மண்ணேழுஞ் செய்து வலர்த்திடுச்  
 சால குப்பி சரக்கையுந் தாக்கிடு  
 விரலை வாய்தமர் மயிருஞ் சொருகிடு  
 வேலையுண் டோபின் வேறொரு குப்பியே  
 குப்பி வாயில் முன் குப்பி நுழைத்துமே  
 வெப்புறவா யுழுந்துமா வெண்கரு  
 விப்பதமெழு சீலையுந் சுத்திடிற்  
 ருப்பொரைது றரணியிற் பிடமிதே  
 மருந்திருக்கு மதுகுப்பி குப்பிமேற்  
 பொருந்தவிம் பூமிதன்னிற் புகட்டிடும்  
 வருந்தி மேவுமண் சீலை வலுத்திடு  
 மருந்துங் குப்பி வதுமணற் சோறீடே  
 சோறளவு மணற் சுத்தியிரு விர  
 லேரவு மெருவிட்டிடு குப்பிமேற்  
 கூறவுந் தணற் கொண்டிடு வன்னிதா  
 னாறவும் பிடமவ் விதமாகுமே!

குப்பிக்கு ஏழு சீலை மண்செய்து உலர்த்தி தைலம் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளை இட்டு, குப்பியின் வாய்க்குள் மயிற்கற்றை செருகி பின் மற்றுமொரு குப்பியை எடுத்து, அதன் வாயுள் மருந்து அடைத்துள்ள குப்பியைச் செருகிக் கொள்ளவேண்டும். உளுந்துமாவிற்கு முட்டை வெண்கரு விட்டரைத்து இரு குப்பியின் பொருத்து வாய்க்குப் பூசி ஏழு மண்சீலை சுற்றி உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.

பின் பூமியில் குழிதோண்டி குழிக்குள் சிறுகுழி தோண்டிக் கொள்ள வேண்டும். அதற்குள் மருந்திருக்குங் குப்பி மேற்புறமாயும் வெறுங்குப்பி கீழ்புறமாய் சிறுகுழிக்குள் இருக்கும் படியும் அடைத்து கீழ்குப்பி மறையு மட்டும் மணற் சொரிந்து அதன்மீது எருவடுக்கிப் புடமிட கீழ்குப்பியில் தைலம் விழும்.



படம் - 12

குழித்தைலக் கருவி (முறை : 2)

புடம் ஆறியபின் பிரித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இவ்விரு முறைகளும் கடினப் பட்டை, கட்டை, வித்துகள் இவற்றினின்று தைலம் பெற உரிய முறையாம்.

## வாலுகா எந்திரம்

இது 'ஸிகதாயந்திரம்' என்றும் வழங்கப்படும். வாலுகம் என்பது மணல் - என்பதால் மணல் கொண்டு மருந்து முடிக்கும் எந்திரம்.

வாலுகா எந்திரம் அகண்டதாழி, குப்பி, சலாகை, அடைப்பான், மணல் என 5 வகை துணைக் கருவிகளைக் கொண்டது.

## அகண்டதாழி

நூற்களில் சொல்லியுள்ளவாறு குயவன் கைவழித்த மண்ணினால் 12'' விட்டம் 12'' ஆழமுள்ள சட்டி செய்து கொள்ள வேண்டும். இது நூற்களில் "தாளவாயாஞ்சட்டி" என்ற பெயரில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. மேலும்,

.....புகழ்

பெரியதாழி யொன்று புதியதாகக்

கோட்டிருன்றாய் மண் கனத்து உலர்ந்த தாழி

கொண்டு வந்து!

என்பதில், தாழி, 'மண் கனத்து' என்பதில் அதிக நேரம் சூட்டைத் தாங்குவதற்கு உரிய அளவில் நன்கு கனமாக தாழி அமைத்து சுட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இப்படிச் செய்யப்படும் தாழியானது 12'' ஆழமுள்ளதாய் 8 படி மணல் கொள்ளக் கூடியதாய் இருத்தல் வேண்டும்.

இங்ஙனம் குறிப்பிடப்பட்ட அளவில் தாழி செய்து கொள்வதுமன்றி பொதுவான மற்றுமொரு முறையும் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

பாரென்ற வாலுக்கைக்குச் சட்டி தானும்

பதியவே யடுப்பகலஞ் சரியாய்ப் பார்த்தே

ஆரென்ற அங்குலந்தா னரைகுறைச் சலாய்

மண்ணரைத் தைந்தாறு பண்ணி வாங்கி

வேரென்ற வேக்காடு வேகப் பண்ணி!

என்பதில் எரிக்கப் பயன்படுத்தும் அடுப்பின் அகலத்தில் 1/2 அங்குலம் குறைச்சலாகச் சட்டி செய்து சுட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

## குப்பி

**வேறு பெயர்கள் :** சிறு கலசம், குடுவை

இது பூநீறு, அரக்கு, மண், கண்ணாடி மற்றும் செய்யப்படும் மருந்திற்கேற்ப பலவகை உலோகங்களினாலும் அமைக்கப் பட்டிருக்கும்.

தற்காலத்தில் அதிக சூட்டைத் தாங்கவல்ல ரசாயன கண்ணாடிக் குப்பிகளும் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றது.

இது வாலுகா எந்திரத்தில் வைத்து எரிப்பதற்கு உரிய கருவி.

நீண்டு குவிந்த முகமுடையதாக இதை அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

**வாலுகா எந்திர முறையில் குப்பியைத் தயார் செய்யும் முறை**

இரசம் சேர்ந்த மருந்துகளாக இருப்பின் குப்பியை உள்ளவாறே சீலைமண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.

இரசம் சாராத மருந்துகளாக இருப்பின் குப்பியின் கழுத்துப் பாகத்தை ஒடித்துப் பின் சீலை செய்து கொள்ள வேண்டும்.

**குப்பிக் கழுத்து உடைக்கும் முறை**

.....வெடித்திடத்தல்

மண்ணைப் பிசைந்தடைத்து குப்பி கழுத்தறுக்கக் கேளு  
மத்தி நன்றாய் திரி கொளுத்தி சாத்தி வாட்டி  
மைந்தனே சலத்தை விட்டு விரலால் தட்டே  
கத்தி கொண்டு கிடாயறுத்த கழுத்தைப் போலே!

குப்பிக் கழுத்தை அறுக்கும் அளவு மண்ணைப் பிசைந்து அப்பி, அதன் மேற்புறம் திரியைச் சுற்றி தீ வைத்து எரித்துப் பின் நீரை விட்டு விரலால் தட்ட, வேண்டிய அளவு வரை

கழுத்துப் பாகம் உடைந்து விடும், பின் முறைப்படி சீலைமண் செய்ய வேண்டும்.

### சீலை மண் செய்யும் முறை

.....குப்பிவாங்கி மணம ணக்கும்

புத்துயியுஞ் செங்கரிசை மண்ணும்

ஆவதற்றா யஞ்சுமொன்றா யரைத்துச் சீலை

யகம்புறமுந் தடவிகுப்பி யடைக்கச் சுத்தி

மேலதற்கு குப்பிவாய் விட்டுக் கீழே

மெய்யாக விரண்டுவிரல் கனந்தான் சுத்தே

சுத்திநன்றாய் மேலிட்டுச் சீலை மண்செய்

சுகமாக ஒன்றொன்றா யுலர்த்தி யேழு!

என்பதில் குப்பியின் வாய் பாகத்திற்குக் கீழாகப் புற்றுமண், உமி சுட்ட சாம்பல், செங்கல், கரி, களிமண் இவற்றை நீர்விட்டு ஆட்டி சீலையின் உள்ளும் வெளிப்புறமுந்தடவி 2 விரல் கனம் சுற்றி உலர்த்த வேண்டும்.

அதற்குப் பின் அதன் மீது 7 சீலை மண் சுற்றி உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இதில் ஒரு சீலை மண் உலர்ந்த பின்னர் தான் மறுசீலை சுற்ற வேண்டும்.

மேலும் உமிக்கருக்கு, களிமண் சம எடை எடுத்து அரைத்துக் குப்பிக்குப் பூசி உலர்த்த நெருப்பிற்கு உடையாது. குப்பி வாய்க்குச் சீலை மண் செய்து உலர்த்திய பின்னும் மருந்தை எரிக்கும்பொழுது குப்பியினின்று பொங்கி வழிந்துவிடா வண்ணமும், குப்பி உடையா வண்ணமுமாக பலவகையான சீலை மண் முறைகள் சொல்லப்பட்டுள்ளன.

“முடியே வாய்தனக்கு வடைமண் தானு

முலரவே கடுக்காயுங் களிப்பாக் குப்பு

நீடியே குளவிமண்ணுங் கருங்கற் கிட்டம்

நிலையான கருவேலம் பிசினுங் கூட

நாடியே பொன்மெழுஞ் வெள்ளைக் கல்லு

பயமாகச் செங்கருவா லரைத்துக் கட்டு

பாடியே பழச்சாறும் விட்ட ரைத்துப்

பக்குவமாய்க் குப்பிவாய் வழித்துக் கூட்டே”

(அ.வை.கா. 1500 பாடல் - 645)

கடுக்காய், களிப்பாக்கு, உப்பு, குளவிக் கூட்டுமண், கருங்கல்பொடி, கிட்டத்தூள், கருவேலம்பிசின், தேன்மெழுகு, வெள்ளைக்கல் பொடி சமஅளவு எடுத்து முட்டை மஞ்சட் கரு விட்டரைத்துப்பின் பழச்சாறு விட்டரைத்துக் குப்பி வாய்க்கு அடைத்துப் பூமி வாலுகா எந்திரத்தில் வைத்து எரிக்க உடையாது.

### சலாகை

இது ஒரு நீண்ட கம்பி. கோல் என்றும் நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ளது. இது பலவகை உலோகம், மரம், கண்ணாடி ஆகியவற்றாலாகியது.

குப்பி எரிப்பு செந்தூர முறையில் குப்பியினுள் உள்ள மருந்தைக் கிளறிக் கொடுக்க உதவுவது.

பாக முறையில் குப்பிக்குள் உள்ள மருந்தின் பக்குவ பாகத்தை அறியவும் உதவுவது.

### அடைப்பான்

குப்பியின் வாய்க்குப் பொருத்தமான மாக்கல்லினால் செய்யப்பட்டது.

இரசம் சேர்ந்த மருந்துகள் குப்பி எரிப்பு முறையில் செய்யப்படுங்கால் குப்பி வாயை அடைத்துத் தான் செய்யப் பட வேண்டும்.

நூற்களில் அடைப்பான் வளப்பக்கல், பலப்பக்கல் என்பதாக மாக்கல்லையே (Talc) குறிப்பதாக உள்ளது.

### மணல்

.....ஆற்று மணல் கொழித் தூசி

மேட்டியா பூமச்சி நண்டுருத்தை பெருமணலைப்

பார்த்து மெள்ளத் தள்ளிப் போட்டு!



என்பதில் ஆற்று மணலை வாரி, அதில் உள்ள நண்டு, நத்தை, சிப்பி, ஓடு, பெருமணலையும் நீக்கி சிறுமணலாயெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

துடுங்கலாய்த் தூசிமண்ணைப் போட்டு வைத்தாற்  
துதோ னேறாது புகையோ காணும்  
தருங்கலாய்ச் சமிக்கினுடைப் புகையோ வென்று  
சமுசயங்கள் வாராது சலங்கை மண்ணே!

தூசிமண்ணாக இருப்பின் புகைந்து சூடு ஏறாது. மூசை உடைந்து வெளிப்படும் புகைக்கும் மண்ணின் புகைக்கும் இடையே சந்தேகம் வர ஏதுவாகும். எனவே சுத்தமான பொடி மணலாயிருப்பின் மணலில் புகை வந்தால் உள்ளே மூசையில் விரிசல் ஏற்பட்டது என கண்டு கொள்ளலாம்.

### குப்பி அமைத்து எரிக்கும் முறை

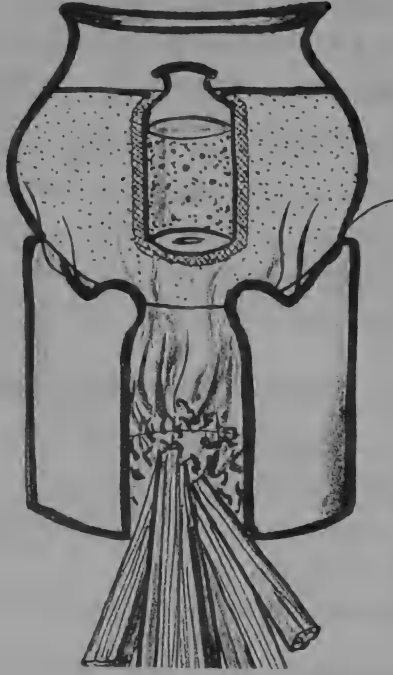
.....மணலைப் பார்த்து  
கூட்டி யிரண்டு விரற்கடைதான் தாழி  
நடுமைய மறுமணலைப் பரத்தியதில் குப்பிவை  
.....பின் குப்பி மட்டும் மணலை  
நிரப்பு வாய்க்கு கூறுவனோடுடைத்து மூடிப்போடு!

என்பதில் தாழியில் 2 விரல்கடை மணலைச் சட்டியின் நடுமையத்தில் பரப்பி அதில் குப்பியை வைத்துப் பின் மிச்சமுள்ள மணலைக் குப்பியின் கழுத்து மட்டும் நிரப்பி குப்பியின் வாய்க்கு ஒரு மண் ஓட்டை மூடிக் கொள்ள வேண்டும்.

கழுத்து உடையாத குப்பியாக இருப்பின்,

ஏற்றியே வாலுக்கையிற் றாழி வைத்து  
யிதமாகப் பொடிமணலைக் கொட்டு கொட்டு  
ஆற்றியே நான்குவிர லாழங் கொட்டி  
அப்பனே யதின்மேலே குப்பி வைத்து  
நாற்றிசை மணலிட்டுப் பந்தனஞ் செய்து  
நடுமுக்கு யிருவிரல்தான் தெரிய விட்டு!

தாழியில் 4 விரலாழம் பொடி மணலைக் கொட்டி அதன் மேல் குப்பி வைத்து, வாய்ப்பாகம் 2 விரல் நீளம் தெரியும்படி மண்ணை நிரப்பிக் கொள்ள வேண்டும். பின் மாக்கல் அடைப்பானால் சீலைமண் செய்து கொள்ள வேண்டும்.



படம் - 13

வாலுகா எந்திரம் (முறை : 1)

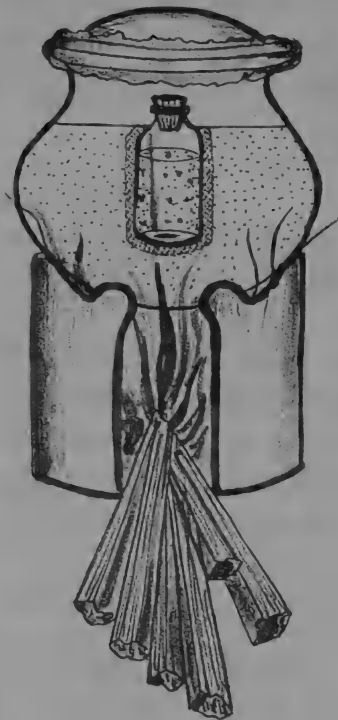
பின்

செப்பியமுன் வாலடுப்பி லேற்றி கட்டை  
திபமெனச் சாமமெரி யப்பால் கேளும்

பின் வாலுகையை அடுப்பிலேற்றி எரிக்க வேண்டும்.

கூடவே குப்பிக்குள் மருந்தை யிட்டு  
குறிப்பாக பலப்பத்தின் கல்லால் முடி  
கூடவே சட்டிதனில் மணலைக் கொட்டி  
சார்புடனே குப்பிநடு மையம் வையே

வைத்துமே மணல்கொண்டு மேலே யப்பி  
வளமாகச் சட்டிகொண்டு மூடிச் சீலை  
சந்துமம் போகாமல் தீயை மூட்டி  
சாங்கமாய் தானெரிக்க.....’!



படம் - 14

வாலுகா எந்திரம் (முறை : 2)

குப்பிவாய் அடைத்து எரிக்கும் முறையில் பெரும்பாலாக  
மேற்சட்டி கவிழ்த்து மூடி சீலை செய்து எரித்துக்கொள்ள  
வேண்டும்.

### மற்றுமொரு முறை

.....சுக்கான் தன் சுண்ணாற் தன்னை  
பாருடனே பாஷாணத்திற் தங்கி பூட்டி  
நிசணித்து சட்டியிலே மணல்தான் கொட்டி

நிறையவே மணலாலே முடிப் போடே  
 போடவே நாற்சாம மெரித்த போது  
 பொங்கமுடன் தீயாற் யெரித்துப் பாடு!

வாலுகா எந்திர முறையில் குப்பியன்றி உரிய சரக்குகளை  
 முசையிலிட்டோ அன்றி கிழியாகவோ நேரடியாகவோ,  
 மணலில் புதைத்து எரிக்கின்ற முறையும் கூறப்பட்டுள்ளது.

### இலவண எந்திரம்

.....தனிலே காயவைத்து  
 செம்மையுடன் தளவாயஞ் சட்டி தன்னில்  
 பெயசுமே வுப்பையரை வாசி யிட்டுப்  
 .....  
 கைமுறையாய் மேலுலர்ந்த வுப்பைக் கொட்டி  
 கணக்குடனே மேற்சட்டி தன்னை முடி  
 மெய்முறையாய்ச் சட்டிக்குச் சிலை யப்பா  
 மேன்மையுடன் செய்துமல்லோ லுலையிற் போடே  
 போடவே சிலையது காய்ந்த பின்  
 .....  
 .....யெரித்திடாயே!

வாலுகா எந்திரத்தில் குப்பி நீக்கி சட்டியினுள்  
 உப்பைக் கொட்டி எரித்து எடுக்கின்ற பக்குவ முறைகளும்  
 கூறப்பட்டுள்ளன.

இது இலவண எந்திரம் என்ற பெயரில் வழங்கப்படும்.

### எரிப்புத் திட்டம்

எரிப்புக் காலம் மருந்து முறைகட்கு ஏற்ப மாறுபடும்.

இருப்பினும் குப்பி எரிப்புச் செந்தார முறையில் பொதுவான  
 எரிப்புக் காலம் 12 சாமம் எனக் கூறப்பட்டுள்ளது.

காற்றசையா விடந்தனிலே.....  
 .....பனிரெண்டுசாமம்தான்

இருப்பினும் மருந்தின் பக்குவபாகம் அறிந்து மருத்துவன் எரித்துக்கொள்ள வேண்டும்.

### எரிப்புக்குரிய விறகின் அமைப்பு

தானென்ற ..... நாற்சாணு மட்டமாக்கி

என்பதில் விறகானது 4 சாண் அளவில் அமையப்பெற்று இருக்க வேண்டும். பருமனில் விரற்பருமன் நன்கு உலர்ந்ததாக இருக்க வேண்டும்.

### மருந்தின் பக்குவபாகம் அறிதல்

கழுத்தொடித்து வைத்தெரிக்கும் குப்பி முறையில்  
அப்பிடாம லோட்டில்வரு மெழுகு பார்த்து  
அடிக்கடி தானெடுத்து மறுஒடு போடு!

என்பதில் வாய்மூடியுள்ள ஓட்டின் உட்புறத்தில் புகைந்து ஓட்டும் மெழுகைப் பார்த்து அடிக்கடி ஓடுமாற்றி மூடிக் கொள்ள வேண்டும். ஓட்டின் உட்புறம் ஓட்டும் மருந்தின் நிறம் குறிப்பிட்டவாறு காணப்படின் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இந்நிலையில், குப்பி மூடாது எரிக்கும் மருந்து முறைகளில் சலாகை நுனியில் ஓட்டும் மருந்தின் நிறத்தைக் கொண்டு பக்குவத்தை அறிய வேண்டும்.

.....குப்பி வாய் மூடாது முறை  
முறையாய்ச் சலாகைவிட்டு திரும்பும் போது  
.....மெழுகுதீய்ந்து அடியிலே கருகருத்து  
சிவக்கும் பாரு.....!

என்பதில் துழாவி கொடுக்கும் போது சலாகை நுனி சிவந்தால் மருந்தின் பக்குவம் முடிந்து விட்டதென அறிந்து உடன் தீயை ஆற்றிக் கொள்ள வேண்டும்.

இரசம் சேர்ந்த மருந்துகளாக இருப்பின் நீர் தெளித்து உடன் ஆற்றி குப்பி எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். மற்றைய

முறைகட்கு வாலுகையை அடுப்போடே ஆறவிட்டு ஆறியபின் பிரித்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இதுவே குப்பியின் கழுத்து உடையாமல் ஓடு அல்லது, கல் அடைப்பான் கொண்டு மூடி பின் மேற்சட்டி கவிழ்த்து மூடி சீலை செய்தும் வாலுகாயெந்திரத்தில் வைத்து எரிக்கும் முறையில் மேல் மூடியுள்ள சட்டி மேல் ஒரு துரும்பை வைக்க அது எரிந்தால், எரிக்கும் மருந்து நன்கு முடிந்து விட்டதென அறிந்து இறக்கிக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

இவ்வாலுகா எந்திர முறையில் பலவகைச் செந்தூரங்களும், வைப்புச் சரக்குகளும் செய்யப்படுகின்றது. (உ.ம்) பூரண சந்திரோதயம், இரசசெந்தூரம், தங்கஉரம், வெள்ளிஉரம் வைப்பு முறைகளில் பூரவைப்பு, வீரவைப்பு, போன்றவை.

## சீலைமண் செய்தல்

குறிப்பிட்ட பொருட்களை நீர் அல்லது உரிய திரவப்பொருள் விட்டு கரைத்து ஒரு உரத்த வெள்ளைச் சீலையின் இருபுறமும் தடவி மருந்து செய்முறையில் கருவிகளின் பொருத்து வாயைச் சுற்றியோ, அன்றி கவச முறையாகவோ ஒட்டக்கூடிய முறை.

இது பக்குவம் செய்யும் மருந்துகட்கு ஏற்ப 1 முதல் 11 சீலை வரையில் கூறப்பட்டுள்ளது. சீலை செய்யபொதுவாக புற்று மண் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இருப்பினும் ஒவ்வொரு மருந்து முறையிலும் வெவ்வேறு மண்முறைகள் கூறப்பட்டுள்ளன.

புத்துமி செங்கரிசை மண்ணும்

ஆவதற்கு யஞ்சுமொன்றா யரைத்துச் சீலை

யகம்புறமுந்தடவி

என்பதில், புற்றுமண், உமிசுட்டசாம்பல், செங்கல், கரி, களிமண், கூறப்பட்டுள்ளது.

அநேக வகை மருந்து முறைகளில் சேறுள்ள குழியில் புதைத்து எடுக்கும்படி நூற்களில் கூறப்படுகின்றன.

எடுத்துக்காட்டாக,

அயசம் பீர கற்பம்செய் முறையில்

.....

.....

கூட்டுத்தொகை முற்கூறிடு சில்லிடு குழையிடு மண்டலமே

**அயப்பிருங்கராசகற்பம்**

.....லந்தஞ் சேரும் விண்டு தழைக்குழியுண்

.....

இந்நிலையில் நீரில் கரையாத வண்ணம் மெழுகுச்சீலை பயன்படுத்த வேண்டும்.

மெழுகை உருக்கி உருகியதும் அதில் சீலையைத் தோய்த்து சூட்டுடனே பொருத்து வாயைச் சுற்றிக் கட்ட, மெழுகு காய்ந்து நன்கு ஒட்டிக் கொள்ளும். பின் சேற்றினுள் புதைக்குங்கால் நீர் உள்ளிறங்காது. இது தவிர,

பழைய இரும்பு கிட்டத்தை நுண்ணிய பொடியாகச் செய்து அத்துடன் வெல்லமும், சுண்ணாம்பும் கூட்டிக் கலந்து வேலம் பட்டைக் கசாயத்தால் நன்கு ஆட்டி, சீலைகட்குத் தடவி உரிய பாண்டங்கட்குப் பூசி உலரவைத்தல். இது நீரினால் எவ்வகை யிலேனும் கரைக்க முடியாதது. இது ஜல மிருத்திகை என நூற் களில் வழங்கப்படுகிறது. இது நீரால் அழியாச் சீலை என்பதாம்.

அதிக நேரம் எரிக்கக் கூடிய நிலையிலும் அதிகவறட்டி கொண்டும், கடுந்தீயிலும் பக்குவம் செய்யவேண்டிய நிலையில் மாக்கல், உப்பு, இரும்பு கிட்டப்பொடி இவற்றை எருமைப்பாலால் ஆட்டி சீலையில் தடவி சீலைமண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ள எவ்வித கடுமையான அனலின் வேகத்தையும் தாங்கிக் கொள்ள வல்லது. இது அக்கினி மிருத்திகை என வழங்கப்படுகிறது. இது தீயால் அழியாச் சீலை என்பதாம்.

இதைத் தவிர சுண்ணச் சீலை அநேக செய்முறைகளில் கூறப்பட்டுள்ளது.

.....  
 தொகுப்பாகக் கவனித்துக் காய வைத்து  
 கடிப்புடனே காவிக்கற் சீலை செய்து  
 கருவாகக் குழிவெட்டி.....!

என்பதில் காவிக்கல் சீலை குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

திராவகச் செய்முறையில் சிறப்பாக உளுந்து சீலை சொல்லப்பட்டுள்ளது. எ.கா. லோகத் திராவகம்.

போட்டதின்மேற் சக்கரமாம் வாலைச்சட்டி  
 பொருந்தவே மேல்கவிழ்த்து மாஷந் தன்னால்  
 நாட்டதின்மேல் சீலைசெய்துவெயில் வைத்து

### துருசத் திராவகம்

பூட்டெல்லாம் வாலையென்ற கூட்டி முடிப்  
 புகழாக மாஷத்தால் சீலை செய்து!

என்பதால் அறியலாம்.

வாலை எந்திர முறையில் குப்பிகளுக்குச் சீலைமண் செய்யும் முறையில் வெள்ளைக்கல், உமிகட்ட சாம்பல், கடுக்காய்த்தோல் இவற்றைக் கோழிமுட்டை வெண்கரு விட்டரைத்து சீலையில் பூசி குப்பிக்குச் சுற்றி நன்கு உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். (அ.வை.கா - 944)

இதனை,

தூருங் கங்காசல குப்பிக் கொண்டிடு  
 தேரிடும் வெள்ளைக்கல் லுமியாறுதுச்  
 சேர்ந்திடுங் கடுக்காயதின் தோடதும்  
 வீருடுங் குக்கிடக் கருவிட்டெனில்  
 வேகமா மரை சீலையிற் பூசியு  
 மாரிடுங் குப்பிவாய் விட்டு மேலெல்லா  
 மார்க்கமாய்க் கவசங்களுஞ் செய்திடை  
 விட்டிடும் ரவிதன் முகமே பட  
 வெங்குமே சரகர யுலர்ந்தேயது!

என்ற அடிகளால் உணரலாம்.



## சீலை சுற்றும் முறை

“மேலுமுடி சீலை மண்ணோரஞ் சந்துகட்செய்து”

என்பதில் முதலில் குழைத்தெடுத்த உரிய மண்ணைக் கருவிகளின் பொருந்து வாயின் சந்தில் அடைத்துப்பின் சீலையில் தடவி சுற்ற வேண்டும்.

சுற்றுங்கால் சீலையின் உள்ளும் புறமும் தடவி சுற்ற வேண்டும்.

ஒவ்வொரு சீலை உலர்ந்த பின் தான் மறுசீலை சுற்ற வேண்டும்.

## குப்பிப் புடத் தைலக் கருவி

சில வித்துகள், பாடாணம், முட்டை முதலியவற்றி லிருந்து தைலம் எடுக்கின்ற ஒருவகை முறை.

### தேவையான கருவிகள்

கழுத்துநீண்ட குப்பி, அடிப்புறம் குப்பியின் கழுத்து செல்லத்தக்க துவாரமிட்ட பெரிய சட்டி, மணல், எரு.

### செய்முறை அமைப்பு

காசிக்குப்பி தனையெடுத்து மருந்தை யிட்டுக்

கருத்துறவே சீசாவாய் கதம்பை முடிற்

றுசிபடாப் புதுச்சட்டி தூரைப் பொத்துத்

தொடுத்துக் குப்பிக் கவிழ்த்துமே உள்ளே நாட்டு

வாசிபெறச் சலங்கைமணல் மேலே முடி

வகையாக அதின்மேலே புடத்தைப் போடு

மோசம்வாரா தடுப்பேற்றி அடுப்புக் குள்ளே

முதன்மையுள்ள பீங்காணை வைத்துப் பாரே!

உண்டான தைலமெல்லாம் வீழ்ந்த பின்பு (யா.வை.சி-543)

கழுத்து நீண்ட குப்பிக்குள் தைலம் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளை யிட்டு குப்பியின் வாய்க்கு மயிற்கற்றைகளைச் செருகி ஒரு சட்டியினடியில் துவாரமிட்டு, அதில் தலைகீழாகக்

குப்பியை அமைத்து, குப்பி மறையுமட்டும் மணல்மூடி, அதன் மேல் எருவடுக்கி, மேற்படி குப்பி நுழைக்கப்பட்ட சட்டியை ஒரு அடுப்பின் மீது வைத்து, அடுப்பினுள் தைலம் சேகரிக்க ஒரு பீங்கான் குடுவையை அமைத்துப் பின் சட்டியில் எருவடுக்கி எரிக்க வேண்டும்.

குப்பிக்குச் சீலை செய்து சட்டியிலமர்த்தி, மணலிட்டு குப்பி மறைக்காமல் நேரடியாக எருவடுக்கி புடமிடும் முறை வழக்கில் உள்ளது. இங்ஙனம் புடமிடும்போது அநேக சீலை மண் செய்தாலும், தற்காலத்தில் கடைகளில் கிடைப்பதாகிய அதிக வெப்பத்தைத் தாங்கக்கூடிய கண்ணாடிக் குடுவையை அமைத்தாலும்கூட குப்பி எளிதில் உடைந்து விடும்.

எனவே நூற்களில் கூறியுள்ளவாறு தாழியில் குப்பி மறையுமட்டும் மணல் கொட்டி அதன் மீது தான் எருவடுக்கிப் புடமிட வேண்டும்.

மயிர்கற்றைகளைச் சொருகாது தற்காலம் கிடைக்கின்ற வலைக்கம்பிகளைச் சுருட்டி குப்பியின் கழுத்துக்குச் செலுத்தி, இறுக்கிக் கட்டியும் செய்து கொள்வதே எளிதானதாம்.

மிக எளிதில் புகைந்து விடும் சரக்குகளை எண்ணெய் வித்துகளோடு சேர்த்து, தைலம் இறக்கும் முறையில் இம்முறை சிறந்தது.

தைலம் இறங்குங்கால் எவ்விதக் கழிவுமின்றி கம்பி வலை வழியாகச் சுத்தமாகப் பெறப்படும்.

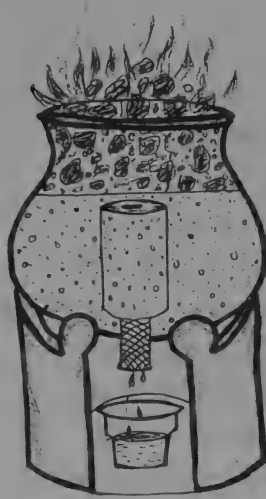
உதாரணமாக

**பெறப்படும் மருந்து**

வெண் குன்றித் தைலம்

கடலைத் தைலம்

அண்டத் தைலம்.



படம் - 15

குப்பிப் புடத் தைலக் கருவி

## மெழுகுத் தைலக்கருவி

இம்முறைத் தைலங்களில் எவ்வகை நெய்யும் சேர்க்காமல் தேன்மெழுகே பிரதானச் சரக்காகக் கொண்டு மற்றைய சரக்குகள் சேர்த்து, கருவியிலிட்டு தைலம் வடித்து எடுத்துக் கொள்வது.

இம்முறைக்காகும் கருவியே மெழுகுத் தைலக் கருவி என்பதாம்.

இம்முறையில் வடிக்கும் தைலவகைகள் அனைத்திற்கும் மயனத் தைலம் என்ற பெயரே நூற்களில் காணப்படுகின்றது. மயனம் என்பது தெலுங்கு மொழியில் மெழுகைக் குறிக்கும்.

**கருவி அமைக்கத் தேவையான உபகரணங்கள்**

1. பெரிய குடம்
2. பெரிய குடத்தின் வாய்க்குப் பொருத்தமாக வாய் அமைக்கப்பட்ட சிறிய குடம்

3. பீங்கான்

4. கம்பிகள்

**மயனத் தைலக் கருவியின் அமைப்பு**

.....இவைகளை நெடுங்கடத்

துள்ளடைத் தொரு கலசமே

லுறவைத்து மண்ணிட்டு நூல் வரிந்

தெழுசீலை யொவ்வப் புரிந்திரண்டின்

சுத்த மத்தியமீது கீழ்பெரிது சிறிதாய்ச்

துவாரமிட்டுயர் வழியின் வாய்த்

தூமமே காவணமு லோட்டமொடு

கோமயந் தோயப் பொதிந்த வணமே

சுத்தமுறு முத்தான மிட்டதோ முகவழி

தனிற் பாத்திரஞ் சேர்ந்து தர

சனையங் குலவலிடு முச்சாம.....! (தே.தை.வ.சு - 61)

**அமைப்பு**

பெரிய குடத்தின் வயிற்றுப் பகுதியில் ஒரு புறம் ஒரு அங்குல சுற்றளவுள்ள துளை ஒன்று அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

சிறிய குடத்தின் வயிற்றுப் பகுதியில் ஒரு புறம் சிறுசிறு துவாரங்கள் மூன்று முதல் ஐந்து செய்து, அதில் கம்பிகளைச் செருகி, அனைத்தையும் ஒன்று சேர்த்துக் கட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

தைலம் இறக்கவேண்டிய சரக்குகளைப் பெரிய குடத்திலிட்டு அதிலிட்ட துவாரம் மேற்பக்கமாய் இருக்கும்படி அமைத்து, அதன் வாயில் சிறு குடத்தின் துவாரங்கள் கீழ் நோக்கியிருக்கும்படி சிறு குடத்தின் வாயைப் பொருத்தமாக அமைத்து 5 முதல் 7 சீலை வன்மையாகச் செய்ய வேண்டும்.

## செய்முறை

சீலை நன்கு காய்ந்ததும் பெரிய குடத்தின் மேற்புறமுள்ள துவாரத்திற்கு ஓடு மூடி, பசுஞ்சாணம் வைத்து மூடிவிட வேண்டும்.

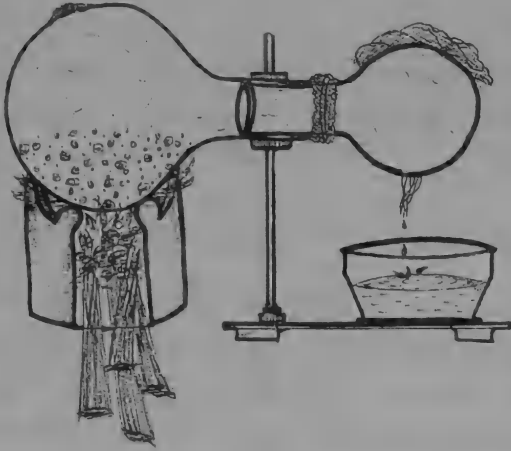
பின் பெரிய குடத்தை அடுப்பேற்றி எரிக்க வேண்டும்.

சிறுகுடத்தின் மேற்புறம் துணியை நீரில் நனைத்து நன்கு பிழிந்து போட்டுவர சிறு குடத்தினடியிலுள்ள கம்பிகள் வழியாகப் புகையுடன் தைலம் இறங்கும். அதனை ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

சிறுகுடத்தின் துவாரங்கள் வழியாகப்புகை வருவது நின்றவுடன் பெருங்குடத்தை இறக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

## கவனிக்க வேண்டிய விதிமுறைகள்

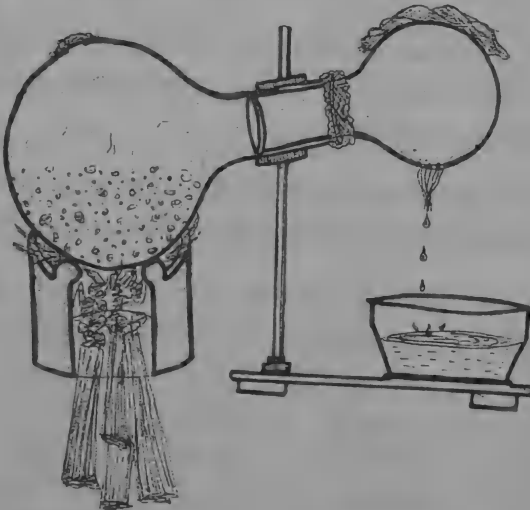
1. இரு குடங்களின் வாய்ப்பாகத்தைப் பொருத்துங்கால் முதலில் ஒரு கம்பியைக் கொண்டு இறுக்கிக் கட்டிக் கொண்டு பின் சீலை செய்வது சிறப்புடையதாகும்.
2. சிறுகுடத்தினடியில் வைக்கப்படும் பீங்கானில் தீ பரவா வண்ணம் பாதுகாக்க வேண்டும். ஏனெனில் இத்தைலத்தில் தீ எளிதில் பரவி விடும்.
3. சிறுகுடத்தின் மேல் போடும் சீலையினின்று நீர் தைலத்தில் விழாவண்ணம் பாதுகாக்க வேண்டும்.
4. பெருங்குடத்திற்கு நேராக இருக்கும்படி சிறுகுடத்தை அமைக்குங்கால் வடியும் தைலத்தில் மெழுகு அதிகமாகச் சேர ஏதுவாகும். ஆகையால் உட்பிரயோகமாகப் பயன்படுத்த சிரமமாகும். எனவே உட்பிரயோகமாகப் பயன்படுத்த வேண்டிய நிலையில் சிறுகுடம் சற்று மேற்புறம் இருக்கும் வண்ணம் பெருங்குடத்தைச் சற்று சாய்த்து வைத்து தைலம் இறக்க வேண்டும். இந்நிலையில் மெழுகு குறைந்த பதத்தில் தைலம் இழியும்.



படம் - 16

மயனத் தைலக் கருவி (முறை : 1)

இதுவே வெளிப்பிரயோகமாகப் பயன்படுத்துங்கால் சரிசமமாக, நேர்க்கோடாகக் குடங்களை வைத்தெரித்து எடுத்துக் கொண்டால் மெழுகு முற்றிலும் தைலத்தோடு இழிந்து பூசும் போது அதற்குரிய நற்பயனைத் தரும்.



படம் - 17

மயனத் தைலக் கருவி (முறை : 2)

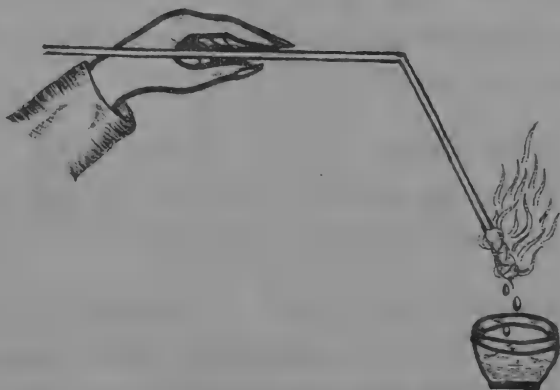
பெருங்குடத்தைத் தேர்வு செய்யுங்கால் சுற்று கழுத்து நீண்டு இருப்பது செய்முறையில் நற்பலனைத் தரும். எவ்வாறெனில் இருகுடங்களின் வாயைப் பொருத்தி சீலைமண் செய்துப் பேற்றிய பின் பெருங்குடத்தினின்று வரும் புகை பயணம் செய்யும் தூரம் அதிகப்படுவதால் புகை வீணாகக் கழியாது.

## சுடர்த் தைலக் கருவி

சரக்குகளை எரித்துத் தைலம் பெறும் வகையில் அமைக்கப்பட்டுள்ள இரும்புகோல். இது 'ட' வடிவில் அமையப் பெற்றிருக்கும்.

சரக்குகளை உரிய முறைப்படி பக்குவப்படுத்தி சீலையில் தடவியோ, சுற்றியோ, கருவியின் குறுகிய பாகத்தில் கம்பி கொண்டு இறுக்கிக் கட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

உரிய நெய்யில் அச்சீலையைத் தோய்த்து எரிக்க வேண்டும். பந்தம் எரியுங்கால் உரிய நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக ஊற்றி வர வேண்டும். கருவியின் நீண்ட பாகத்தைக் கையினால் பிடித்தோ அல்லது ஏதேனும் ஒரு நிலையில் பொருத்தி வைத்துக் கொள்ளவோ செய்யலாம். பந்தத்தின் கீழ் பீங்கான் பாத்திரத்தை வைக்க, எரிகின்ற பந்தத்தினின்று தைலம் சுடராக வழியும். ஒரு முறை சுடராக வழியாவிடின் வழிந்துள்ள தைலத்தை மீண்டும் ஊற்ற வேண்டும். இவ்விதம் சுடராகத் தைலம் வீழுமட்டும் மடக்கி ஊற்றி எரித்துக்கொள்ள வேண்டும்.



உள்ளிட்ட சரக்கினங்கள் எரிய எரிய தீயின் அளவு குறைந்துவிடும்.

தைலத்தைப் பந்தத்தில் ஊற்றுங்கால் எரியும் தீயின் அளவு குறையாது, அதிகமாகப் பற்றி எரிந்தால் உள்ளிட்ட சரக்குகள் எரிந்ததென செய்முறையை முடித்துக் கொள்ள வேண்டும். இவ்வாறின்றி வடிந்த தைலத்தை விட்டு, மீண்டும் எரித்துக் கொண்டேயிருந்தால் மருந்தின் அளவு குறைந்துவிடும்.

பாடாணப் பொருட்கள், சீவப் பொருட்களினின்று தைலம் பெறும் முறையில் இது உகந்தது ஆகும்.

எ.கா.

மூலிகைச் சரக்குகளை ஆதியாகக் கொண்டு செய்யப் படும் சுடர்த்தைலம் சிற்சுடர்த் தைலம்.

தாதுக்களைக் கொண்டு செய்யப்படும் சுடர்த் தைலம் - கந்தகச் சுடர்த்தைலம்.

உயிரினங்களைக் கொண்டு செய்யப்படும் சுடர்த் தைலம் - ஓணான் சுடர்த்தைலம்.

## பதங்கக் கருவி

சரக்குகளை எரித்து ஆவியாக்கி உறையச் செய்து மீண்டும் திடப்பொருளாகவே பெற வேண்டுவதற்குப் பயன்படும் கருவி - பதங்கக் கருவி

இதிலிட்டு எரிக்கப்படும் சரக்குகள் எரிந்து லேசத்துவ நிலையை அடைந்து கருவியின் மேற்புறம் ஒட்டிக் கொள்ளும். இவ்விதம் ஒட்டிக் கொள்வதே மருந்தாகக் கொள்ளப்படுகிறது.

இம்முறை பெரும்பாலும் பாடாணங்களை மருந்தாக முடிக்கவும், வாலைரசம் இறக்கவும் சிறப்பானது. மேலும் மருந்து சரக்குகளுக்குக் காரம் ஏற்றவும் பயன்படும்.



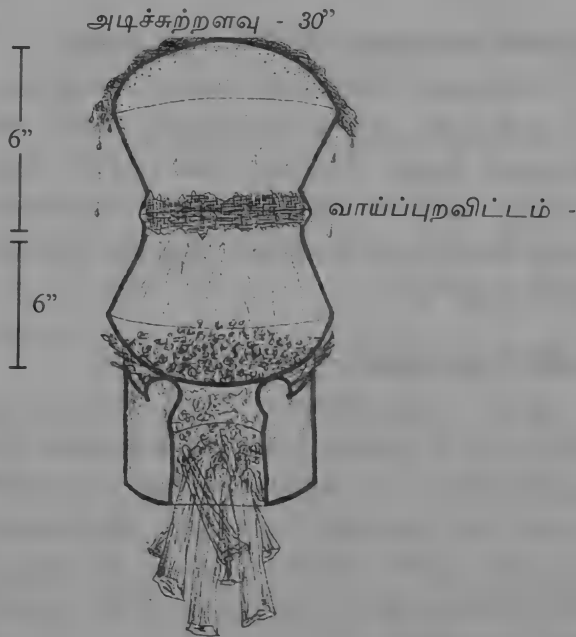
### கருவியின் அளவுமுறை

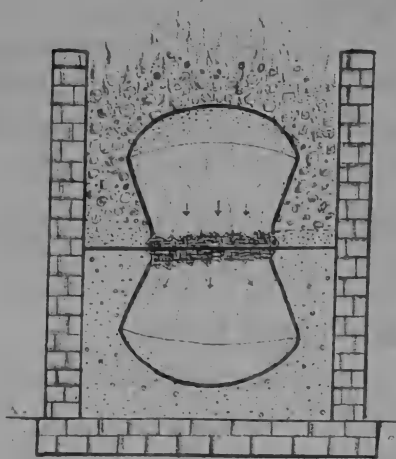
6'' உயரம் வாய்ப் புறத்தில் 7'' குறுக்களவு, 30'' சுற்றளவு உள்ளதாய் ஒரு மண்பாண்டம் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அதே அளவாக மற்றொரு பாண்டமும் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

செய்முறைகளில் கருவிகள் 3 வித முறையாக அமைத்துக் கொள்ளும்முறை கூறப்பட்டுள்ளது.

### கருவிகள் அமைத்தல் : முதல் முறை

சரக்குகளை முறைப்படி பக்குவம் செய்து கீழ்பாண்டத்தில் இட்டு மேல் பாண்டம் கவிழ்த்து மூடி சந்துவாய்க்கு குறிப்பிடப் பட்ட சீலை மண்செய்து அடுப்பேற்றி எரித்து எடுப்பது. மேற் பாண்டத்தின் மேற்புறம் குளிர்ந்த நீரில் நனைத்த சீலையை மடித்துப்போட்டு அடிக்கடி நனைத்து வருதல் வேண்டும். இது கீழிருந்து மேலாக ஆவி எழச் செய்யும் முறை.





படம் - 20

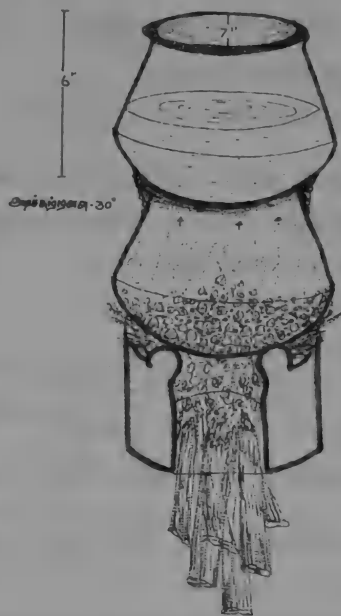
பதங்கக் கருவி (முறை : 2)

### கருவிகள் அமைத்தல் - இரண்டாவது முறை

சரக்குகளை முறைப்படி பக்குவம் செய்து மேற்பாண்டத்தின் உட்புறம் பூசி, கீழ் பாத்திரத்தின் மேல் கவிழ்த்து மூடி சீலைமண் செய்து, சேறு அடங்கிய குழியில் கீழ்பாத்திரத்தைப் புதைத்து மேல் பாத்திரத்தின் மேல் எருவடுக்கி எரிக்க கீழ் பாத்திரத்தில் பதங்கம் படியும். இது கீழ் முகமாக ஆவியெழுச் செய்யும் முறை.

### கருவிகள் அமைத்தல் - மூன்றாவது முறை

ஒரு பாத்திரத்தின் மேல் மற்றொரு பாத்திரம் கவிழ்க்காமல் அடுக்கி வைத்து அமைத்துக் கொள்வது. கீழ் பாத்திரத்தில் உரிய சரக்குகளை இட்டு அதன்மேல் மேல் பாண்டத்தை வைத்து மேற்பாண்டத்தின் அடிப்புறத்திற்கும் கீழ்பாண்டத்தின் வாய்க்கும் இடையே சந்துகள் இல்லாது சீலை மண்செய்து உலர்த்தி அடிப்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி எரிக்க வேண்டும்.



படம் - 21

பதங்கக் கருவி (முறை : 3)

மேற்பாண்டத்தில் நீரை ஊற்றிக் கொள்ள வேண்டும்.

பதங்கமானது மேற்பாண்டத்தின் அடிப்புறம் ஒட்டிக் கொள்ளும், இம்முறை இலிங்கத்தினின்று இரசம் இறக்க உபயோகமானது. பதங்கமுறையில் எரிப்புத் திட்டமானது மூன்று வகையாகும்.

பதங்கமது வைப்பதற்கு எரிப்பு கேளு  
பதியவொரு விறகதுதான் தீப மாகும்  
விதங்களாம் விறகிரண்டு கமல மாகும்  
விறகஞ்சாம் விறகாடாக் கினியு மாகும்

ஒரு விறகு தீபாக்கினி என்றும், இருவிறகு கமலாக்கினி என்றும், ஐந்து விறகு காடாக்கினி என்றும் கூறப்பட்டுள்ளது.

பதங்க முறையில் சீலை மண் செய்யும் முறை

.....சந்துக்குச் சீலை செய்யுந்

திறமையாய்த் தான்வரிசை செப்பு வேனே

செப்பவே செம்பினுடே அரப்பொடியுங் கடுக்காயுந்

திறமான யிரும்பினுட அரப்பொடியுங் கூட்டி

அப்பவே கருமணலுஞ் சங்கு நீறு

மடவான குருந்தக்கல் மீனி னெட்டி

நப்பவே வெண்கருவு மத்திப் பாகும்

நலமாக யிதில்விட்டு யிடித்து நன்றாய்

உப்பவே மெழுகுபோல் பதமாய்ப் பண்ணி

உத்தமனே சந்துக்குள் ளடைத்தி டாயே! (ச.மு.நி - 62)

செம்பை ராவி எடுத்தபொடி, இரும்பை ராவி எடுத்த பொடி, கடுக்காய்த்தோல், கருமணல், சங்குபற்பம், குருந்தக்கல், மீனின் எலும்பு சமஅளவு எடுத்துப் பொடித்துக் கல்வத்திலிட்டு முட்டை வெண்கருவிட்டு அரைத்து மெழுகுபதத்தில் எடுத்து சந்துவாய் பொருத்திச் சீலையில் தடவி சுற்றிக் கொள்ள வேண்டும்.

மேற்குறிப்பிட்ட பதங்க முறைகளன்றி சில சிறப்பு முறைகளும் குறிக்கப்பட்டுள்ளன. அம்முறைகளில் பெரும்பாலும் உலோகங்களினாலேயே கருவிகள் அமைக்கப்படுகின்றன.

.....யிரும்பாலே யுள்ளங் கைபோ

லுத்தமனே லேசாகச் சட்டி பண்ணி

மலர்த்தியே வரைவிட்டுச் செம்புக் கிண்ணி

மருவவே வதற்குள்ளே வழக்கம் பார்த்து

அலர்த்தியே சட்டியிலே மருந்து வைத்து

அதன்மேலே கிண்ணி வைத்துப்

பொருந்தப் பார்த்து.....

.....வெள்ளியால் கிண்ணி பண்ணி

அலர்த்தியே அயச்சட்டி உள்ளங் கைபோல்

அப்பனே வரையிட்டுப் பண்ணிப் பார்த்து

மலர்த்தியே மருந்துதனை யுள்ளே வைத்து  
வகையாக மேற்கிண்ணி பொருந்தப் பார்த்து!

(ச.மு.நி - 63)

இவ்வித முறைகளில் இருபாண்டங்களில் அடிச்சட்டியானது  
இரும்பாலும் பதங்கம் படியக் கூடிய மேற்சட்டியானது  
செய்முறைகட்கு ஏற்ப தங்கம், வெள்ளி, செம்பு போன்ற  
உலோகங்களாலும் ஆக்கப்படுகின்றது.

இவ்வகைக் கிண்ணி முறை பதங்க முறையில் எரிப்பு  
முறைக்கு விளக்குகளே குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

சீலை மண் செய்யப்பட்ட கிண்ணிகளை முக்கோண  
கற்களின் மேல் அமைத்து கற்களின் அடியில் விளக்கு ஏற்றிக்  
கொள்ளவேண்டும்.

உற்பனமா யிலுப்பை நெய்யில் விளக்கு வைத்து  
படைத்திட்ட அங்குட்ட பரும மாகப்  
.....திரிவிளக்கை யேற்றி  
ஒங்கியே கல்வைத்துத் திரியைப் போட்டு  
இதமான முள்ளியெண்ணெய் விளக்கு ஏற்றி!

(போ.ச.கா - 64)

விளக்கு முறைகளில் எரிப்பதற்குத் திரியானது கட்டை  
விரல் பருமனாகச் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

செய்முறைகட்குத் தக்கவாறு எண்ணெய் வகைகள்  
மாறுபடும். எண்ணெயின் அளவும், திரியின் நீள அளவும்  
குறிக்கப்படாததால் எரிக்கும் காலம் வரை ஒரே சீராக  
அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மேற்புறம் ஒட்டியுள்ள பதங்கத்தை வழிப்பதற்கு மயிர்  
குஞ்சங்கள் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

தற்காலத்தில் எளிதில் கிடைக்கூடிய நார் குஞ்சங்களையோ,  
பிரஷ் வகைகளையோ பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

## மருந்து முறைகளில் விபரம் கூறாவிடத்துக் கொள்ள வேண்டியவை

1. ஓர் மருந்து முறையில் உலர்ந்த சரக்கிற்குப் பதிலாக ஈரச்சரக்கைச் சேர்க்க நேரிட்டால் உலர்ந்த சரக்கிற்கு இரு மடங்கு ஈரச்சரக்கைச் சேர்க்க வேண்டும்.
2. மருந்துமுறைகளில் கரைக்க வேண்டியிருக்கையிலும், கிளறிப் பக்குவம் செய்ய வேண்டியிருக்கையிலும் அதில் இன்ன திரவம் சேர்க்க வேண்டுமென்று குறிப்பிடப்படாமலிருந்தால் அதில் நீரையே ஏற்ற திரவமாகக் கொள்ள வேண்டும்.
3. சரக்குகளைக் கூறிவிட்டு இன்ன பக்குவமுறை என குறிப்பிடப்படாமல் இருந்தால் அதைக் கற்கமாகச் செய்து பயன்படுத்த வேண்டும்.
4. தைலங்கள் பக்குவம் செய்யுமிடத்து அதில் சேர்க்கும் சரக்கிற்கு அளவு கூறப்படாமல் இருந்தால் கற்கம் எவ்வளவோ அதற்கு 4 பங்கு குறிப்பிட்ட நெய்யையும், நெய்க்கு 4 பங்கு சாறு, குடிநீர் முதலியவற்றையும் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.
5. நல்ல நிலைமையிலுள்ள மூலிகையைக் காலமறிந்து சேகரித்து உலராமல் இருக்கையிலேயே பக்குவம் செய்ய வேண்டும். முடியாவிட்டால் சேகரித்து 1 வருடத்திற்குள் பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.
6. மருந்துகளின் அளவு கூறப்படாதவிடத்து சாறு நான்கு பலமாகவும் கற்கம்  $\frac{1}{4}$  பலமாகவும் உபயோகிக்க வேண்டும். கற்கத்தைப் பிரயோகிக்குங்கால் அத்துடன் 3 பலம் திரவப் பொருள் சேர்த்துக் கொடுக்க வேண்டும்.
7. ஒரே மருந்தில் ஒரே பதார்த்தம் 2 முறை கூறப்பட்டால் அதை அந்த முறையில் 2 மடங்காகச் சேர்க்க வேண்டும்.
8. மருந்துகளைப் பக்குவம் செய்ய இன்னபாத்திரம் என குறிப்பிடப்படாதவிடத்தில் மட்பாத்திரம் எடுக்கப்பட வேண்டும்.

9. மருந்து உபயோகிக்க வேண்டிய வேளை குறிப்பிடப் படாமலிருந்தால் காலை வேளையும்.
  10. மருந்தில் கிரகிக்க வேண்டிய பாகம் குறிப்பிடப்படாமல் இருந்தால் வேரும் (மரமாக இருக்கும் பக்ஷத்தில்)
  11. தைலம் முதலியன பக்குவம் செய்ய இன்ன நெய் என குறிப்பிடாதவிடத்து என் நெய் உபயோகிக்க வேண்டும்.
  12. பக்குவம் செய்யப்பட்ட நீர், சுரசம், ரசாயனம், கசாயம், லேகியம் இவற்றை மீண்டும் நெருப்பில் வைத்துக் காய்ச்சக் கூடாது.
  13. சரக்களவை நீரளவை சாற்றா விடத்துச்  
சரக்களவைக் கீரிரண்டு தண்ணீர் பரக்கவிட்  
டத்தொகைக்கோர் கூறு கடாயங் கெட்பயசுதயி  
லத் தொகைக் கெண் கூறமைக்கினாம்!
- என்பதில் தைலங்காய்ச்சுங்கால் சரக்கின் எடையும், நீரின் அளவும் குடிநீர் இறக்குகின்ற பிரமாணமும் இவ்வளவு என சொல்லியிராத இடத்தில் சரக்கின் அளவிற்கு 4 பாகம் நீரை விட்டு ஒரு பாகமாக காய்ச்சித் தைலங்களில் சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
14. சிறு தைலமுறைகளில் பசும்பால் சேர்க்கச் சொன்ன விடத்தில் அளவு சொல்லப்படாத நிலையில் அதில் சேர்க்கக் கூடிய தயிலத்திற்கு எண் மடங்காகச் சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
  15. கவசமிட்டுப் புடமிட வேண்டிய நிலையில் கவசக் கற்கத்தின் அளவு, எடை, கூறப்படாத விடத்து புடமிட வேண்டிய சரக்கின் எடைக்கு 8 பங்கு நிறை உள்ளதாக கவசக்கற்கம் இருக்க வேண்டும்.
  16. வாச்சப்பா மயிலிறகு கொண்டுவந்து  
வளமாகத் திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய் தோய்த்து  
நீச்சப்பா சுட்டெடுத்துச் சரியாய்ப் பண்ணி!

என்பதில் மயிலிறகை என்நெய் விளக்கில் சுட்டுக் சரியாக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

17. மூலங் கூறிடப் பொருள்கள் சமூலமாம் வகுத்துச்  
சாலும் பாகம தறைந்திடப் பொருள் சமபாகம்  
காலங் கூறிடா மருந்து கொள் கால முந்நாளாம்  
ஏலப் பத்தியம் புகல்கிலா விடினிச்சா பத்யம்!

(சு.ஆ.வே.பொ.ல-28)

மருந்து முறைகளில் சேர்க்க வேண்டிய பாகம் (சிறுசெடியாக இருந்தால்) குறிப்பிடாதிருந்தால் சமூலத்தையும், சரக்குகளின் அளவுகள் குறிக்கப்படாமல் இருந்தால் சம பாகமும், மருந்து கொள்ளும் காலம் குறிப்பிடாமல் இருந்தால் மூன்று நாளும், பத்தியம் குறிப்பிடாதிருந்தால் இச்சாபத்தியமும் கொள்ள வேண்டும்.

18. ஒர்மருந்து செய்பாண்ட மோர்மருந்தினுக் கொருவல்  
சீரதாது மட்பாண்டமே சிறப்பெவற் றினுக்கும்  
தேருவாய் தைலத்தினிற் கயத்திற்செய் பாத்ரம்  
சேருவோ கத்திலியம் பூசியகலன் சிறிதாம்! (தே.தை.வ.சு)  
ஒரு மருந்து செய்யும் பாத்திரத்தில் மற்றதொரு மருந்து செய்யக்கூடாது.

எவ்வகை மருந்து முறைகட்கும் மட்பாண்டமே சிறப்பு. தைலமுறைக்காகும் பாத்திரத்தில் அயம் சிறப்புடையது. மற்றைய உலோக பாத்திரத்தில் உள்புறம் ஈயம் பூசிய கலம் நன்றன்று.

19. மருந்துகட்கு அனுபானம் கூறாவிடத்துக் கொள்ளத்தக்கவை.

சர்க்கரை நெய்மது சலநவ நீதம்  
பரித்திடு மறிப்பால் பசும்பான் முலைப்பா  
லிலவண மோமமெயின் புனல் சீரகச்  
சலமுள கின்புனல் சதாபலக் கனிநீர்  
வெற்றிலை மழைகான் வெந்நீ லாங்கள  
யுற்றநீர் பின்னு முறுவன வறிந்ததற்  
கேற்றன வலிழ்த மிசைவன வறிந்துகொள்! (தே. கா. - 69)

சர்க்கரை, நெய், தேன், நீர், பசுவெண்ணெய், ஆட்டுப் பால், பசும்பால், தாய்ப்பால், உப்பு, ஓமம், நிசினீர், மிளகு, சீரகக்குடிநீர், குடிநீர், பழச்சாறு, வெற்றிலைச்சாறு, வெந்நீர், இளநீர் என்பவையாம்.

20. பழச்சாறு எனுமிடத்தில் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையும், மலர் எனுமிடத்தில் இலவங்கத்தையும், கொள்ள வேண்டும்.



## சுத்தி முறைகள்

மருந்து செய்முறையில் சரக்குகளின் சுத்திமுறை மிக அவசியமானது.

பாரத மாதியான பலவைப்புச் சரக்குஞ் சிற்சில  
சீரிய மூலிகைகளும் செயமான சுத்தியின்றி  
தேருநல் மருந்துசேர்த்துத் தின்றிட மரணமென்  
றாகும்

(ப.ரா.சே)

என்பதில் சுத்தியின்றி மருந்து சரக்கினைப் பயன்படுத்துங்கால் அவை மரணத்தை உண்டு பண்ணும் என்பதாம். இருப்பினும்,

சாற்றுமீய் வண்ணஞ் சார்ந்திடும் சுத்தி யின்றி  
ஊற்றமா மருந்துசெய்தே யுண்டிட முறையென் றெண்ணும்  
ஆற்றல்சால் வாகடங்க ளறையதி யாதுக் கென்றால்  
மாற்றரும் விரியனாதி வன்பாம்பின் கடிசு ளுக்கே!

(ப.ரா.சே - 70)

என உரைக்கப்பட்டிருப்பதால் கொடிய பாம்பின் நஞ்சு கட்  
காகும் மருந்துகளில் சுத்தியின்றி மருந்து சரக்குகளைச்  
சேர்த்துக்கொள்ளலாம் என்பதாம். ஏனெனில் மருந்து சரக்குகளில்  
உள்ள விடங்கள் அச்சரக்குகளின் மந்தத் தன்மையைப் போக்கி  
வீரியத்தை விருத்தி பண்ணும்'' எனப் பாடல் கூறுகின்றது.

சரக்குகளைச் சுத்திக்குங்கால் ஒவ்வொரு சரக்கினையும்  
தனித்தனியாகச் சுத்திக்க வேண்டும்.

இதனை,

பாரேநீ புகைச் சரக்கும் உருக்கினமும்  
பக்குவமா யொவ்வொன்றும் பாக மாக  
நேரேகாண் துண்டு துண்டாய்ச் சுத்தி செய்து  
நேர்மையுடன் தானெடுத்து வைத்துக்கொள்!

(யா.கோ.செ. - பாடல் 2)

என்ற அடியால் உணரலாம்.

## புகைச்சரக்குகள்

சிறிய அளவு அக்கினியிலும் புகைந்து விடக்கூடியதால்  
இவை புகைச்சரக்குகள் எனப்படும். இவற்றைக் கொண்டு  
மருந்து முடிக்குங்கால் கவனமாகக் கொள்ள வேண்டும்.  
அதிக அக்கினியிலிடின் அவை புகைந்து வீணாகிவிடும்.

தானென்ற கவுரிலிங்கம் சூதந் தானும்  
 தாளகமும் துருசமனோ சிலையி னோடு  
 நானென்ற கந்தகமும் பாஷா ணங்கள்  
 நலமான வீரமொடு பூரந் தானும்  
 வேனென்ற புகைச்சரக்கு யிவைக ளாகும்!

(யாகோபு செய்பாகம் பாடல் - 2)

கவுரிப்பாடாணம், இலிங்கம், இரசம், தாளகம், துருசு, மனோசிலை, கந்தகம், வெள்ளைப் பாடாணம், வீரம், பூரம் ஆகியவை புகைச்சரக்குகளாம்.

### உருக்கினச் சரக்குகள்

உருக்கினச் சரக்குகள் என்பது தீயிலிட உருகி நீறாகிவிடக் கூடியது. இவை உலோகங்களாகும்.

கானென்ற தங்கம்வெள்ளி செம்பு வங்கம்  
 சரியான வெள்வங்கம் அயமும் நாகம்  
 கேனென்ற குடவன் வெண்கலமுந் தானும்  
 செயமான உருக்கினங்களாகும்!

(யாகோபு செய்பாகம் பாடல் 4)

தங்கம், வெள்ளி, செம்பு, வங்கம், வெள்வங்கம், அயம், நாகம், வெண்கலம், பித்தளை - இவை உருக்கினம் ஆகும்.

### மூலிகை இன நஞ்சு வகை

அகணிநஞ்சுளபொருள் கடுதான்றிய தாகும்  
 புறணிநஞ் சுளபொருள் சுண்டி யிஞ்சி வெள்ளுள்ளி  
 கரணியுள் ளனவாகிய பொருள்கட் கெல்லாம்.  
 வீரணஞ்செய் விடநீக்கிடு சுத்தியாம் விளம்பே!

(சு.ஆ.பொ.ல.27)

கடுக்காய், தான்றிக்காய் இவைகட்கு உள்ளுள்ள விதை நஞ்சாம், சுக்கு, இஞ்சி, பூண்டு இவைகட்கு இவற்றின் மேற்றோலே நஞ்சாம். அன்றியும் அனைத்துப் பொருட்களிலும் நஞ்சை உண்டாக்கும் உறுப்புகளை நீக்குவதே அதன் சுத்தியாம்.

இதன்படி உதாரணமாகச் சில சுத்திகள் வழக்கு முறையாகக் கையாளப்படுகிறது.

## சுத்தி முறைகள்

### நீர்வகை

1. பனிநீர் - மெல்லிய, சலவை செய்த சல்லாத் துணியைச் சுத்தமான நீரில் கசக்கிப் பிழிந்து, தூசுபடாமலுலர்த்தி, அதனை நெற்பயிரின் மீதேனும் அறுகம்புல்லின் மீதேனும் இரவில் விரித்து வைத்துக் காலை சூரியோதயத்திற்கு முன்பு படிசு பாத்திரத்தில் பிழிந்து வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
2. ஆலங்கட்டி - இதனைப் படிசு பாத்திரத்திலேனும் மட்பாண்டத்திலேனும் போட்டுச் சிறிது கறிமஞ்சள் தூள் சேர்த்து 7 நாள் சூரியபுடம் வைத்துச் சீலையில் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
3. வெந்நீர் - கரிநெருப்பில் தக்கப்படி காய்ச்சிய நீரை மூன்று முறை கருத்த நிறமுள்ள சீலையால் வடிகட்டி சுத்தியாம்.
4. சுத்த நீர் - இதனை 7 மடிப்பாக மடித்த முரட்டுத் துணியால் 7 முறை வடிகட்டி சுத்தியாம்.
5. கழுநீர் - அரிசியை இரண்டாவது முறை கழுவும் நீரை ஒரு சாமம் தெளிய வைத்துக்கொள்ள சுத்தியாம்.
6. காடிநீர் - காடியுள்ள பாண்டத்தை வாய்மூடி, 3 தினம் சுடும் நீராவியில் வைத்து மறுநாள் வண்டலை நீக்கி வடிகட்டிக் கொள்ள சுத்தியாம்.
7. இளநீர் - மரத்தினின்றும் கொண்டு வந்த இளநீரைக் கல்லில் மோதி உடைக்காமல் சுத்தியால் சீவி நீரை உடனே வடிகட்டிக் கொள்ள சுத்தியாம்.
8. கோசலம் - வேண்டிய அளவு கோசலத்தை ஒரு புதுப் பாண்டத்திலிட்டு மத்தினால்  $\frac{1}{2}$  நாழிகை கடைந்து அதிலுண்டாகும் நுரைகளை நீக்கிக் கெட்டியான சீலையில் வடிகட்டிக் கொள்க. இவ்வாறு 7 முறை செய்க. இதுபோலவே வெள்ளாடு, எருது, கழுதை, குதிரை, யானை, நாய் முதலியவைகளின் நீரையும் சுத்திகரித்தல் வேண்டும்.

9. அமுரி - உலக இன்பம் இன்னதென உணராத மக்களுடைய நீரை அவர்கள் பெற்றோருக்கு நோய்கள் இல்லாதிருப்பதைக் கவனித்துக் கோப்பையிலேனும், மட்பாண்டத்திலேனும் வடிகட்டிக் கொள்ள சுத்தியாம்.

### பால்வகை

10. பசும்பால் - கன்று ஊட்டிய பின் அதன் வாய்பட்ட வேகம் தணியப் பசுவின் மடியைச் சுத்த நீரால் கழுவிக் கறந்து, நுரையடங்கிய பின் வடிகட்ட சுத்தியாம்.
11. வெள்ளாட்டுப்பால் - இதனை 7 முறை முரட்டுத் துணியால் வடிகட்ட சுத்தியாம்.
12. தாய்ப்பால் - இதனிற் கொஞ்சம் தும்பைப் பூவைப் போட்டுக் கால் நாழிகை சென்றபின் வடிகட்டிக் கொள்க. அல்லது ஒரு வெள்ளிக்கிண்ணத்தை நெருப்பனலிற் சூடேற்றி அதனிற் பாலைவிட்டு உடனே வடிகட்டிக் கொள்ள சுத்தியாம்.
13. தயிர் - தோய்த்த தயிரினின்று பிரிந்த நீரை விலக்கி உபயோகப்படுத்த சுத்தியாம்.
14. மோர் - இதனில் அளவாகச் சிறிது லவணம் சேர்க்கச் சுத்தியாம். அதிலுள்ள துவர்ப்பினால் தோஷமில்லை.

### நெய்வகை

15. வெண்ணெய் - இதனைச் சுத்த நீரில் புளிப்பறப் பிசைந்து பிசைந்து கழுவிக்கொள்ள சுத்தியாம்.
16. நெய் - வெண்ணெயைப் பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி அதிலுள்ள நீர் சுண்ட, நெய் காந்தாமல் காய்ச்சி வடிகட்ட சுத்தியாம்.
17. வாதுமை எண்ணெய் - இதனை ஒரு படிக பாத்திரத்தில் நிறைத்து, அரைபாகம் மறைய மணலிற் புதைத்து 2 சாமம் இரவியில் வைத்து அடிவண்டல் கலங்காமல் தெளிவை மாத்திரம் பஞ்சினால் தோய்த்துத் தோய்த்து மறு குப்பியில் பிழிந்து வடிகட்ட சுத்தியாம்.

18. ஆமணக்கெண்ணெய் - குப்பியில் வைத்துக் கால் குப்பி மறையும் படி மணலில் புதைத்து இரண்டு நாள் இரவிபுடம் வைத்துத் தெளிவை வடிகட்ட சுத்தியாம். இவ்வாறே மற்ற எண்ணெய்களையும் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம்.
19. புன்கின் நெய் - இந்த நெய்க்குச் சமமாக இதன்பாலை விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
20. தெங்கின் நெய் - இந்த நெய்க்குச் சமமாக இதன்பாலை விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
21. இலுப்பைநெய் - எழுத்தாணிப்பூண்டுக் கசாயத்தை இதற்குச் சமமாகக் கூட்டிக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
22. வேம்பு நெய் - வேப்பம்பட்டையை இடித்துக் கசாயம் வைத்து இதற்குச் சமமாகக் கூட்டி எரித்து வடித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

### வேர் வகை

23. இவை தம்மை ஆற்று நீரில் கழுவிக் கொள்ள சுத்தியாம்.

### கிழங்கு வகை

24. இவற்றை நன்றாகக் கழுவி மேல் தோலையும் உள் நரம்பையும் நீக்கித் துடைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

### பட்டை வகை

25. சீலையால் துடைத்துச் சிறிய சுத்தியால் மேல்தோலை மிருதுவாகச் சீவிக் கழித்தல் வேண்டும்.

### இலை வகை

26. இவற்றைத் தண்ணீரில் கழுவாமல் சுத்த துணியால் துடைத்துப் பழுப்பு, அழுகல் முதலியவற்றை நீக்கல் வேண்டும்.

### புட்ப வகை

27. காம்பு, புல்லிதழ், மகரந்தம் முதலியவைகளை நீக்கி இதழாக எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

## கடைச் சரக்கு வகை 64

28. சுக்கு - ஓர் எடை சுக்குக்கு இரண்டு எடை சுண்ணக்கல் சேர்த்துத் தாளித்து, ஒரு சாமம் சென்றபின் கழுவி உலர்த்தி மேல்தோலைச் சீவிக் கழிக்க வேண்டும்.
29. மிளகு - புளித்த மோரில் ஒரு சாமம் ஊறப்போட்டு எடுத்துலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
30. திப்பிலி - கொடிவேலி இலைச் சாற்றில் ஒரு நாழிகை ஊற வைத்துப் பின்னர் இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
31. திப்பிலி மூலம் - கணுக்களைப் போக்கி உலரவைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
32. ஆனைத்திப்பிலி - காடியில் ஒரு சாமம் ஊறவைத்துப் பின் இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
33. செவ்வியம்
34. மஞ்சள்
35. மரமஞ்சள்
36. அதிவிடையம்
37. சிறுதேக்கு
38. சாதிக்காய்
39. அரத்தை

இவற்றை மேல்தோல் சீவிச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி இரவியிலுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

40. சித்திரமூலம்
41. கறுப்புச் சித்திரமூலம்

உள் நரம்பை நீக்கி மேல் பட்டையை மாத்திரம் இடித்துச் சூரணம் செய்து, ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் பால் விட்டு, ஏடு கட்டி, அதன் மேல் சூரணத்தைப் பரப்பி, மேல்சட்டி மூடி, ஒரு சாமம் சிறுக எரித்துச் சூரணத்தை வடித்துலர்த்தி, மறுபடியும் கல்வத்திலிட்டரைத்து வைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

42. ஓமம் - இதனைச் சுண்ணநீரில் நனைத்து உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
43. புளி - கொட்டை, கோது முதலியவற்றை நீக்கி மூன்று நாள் இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
44. கொறுக்காய்ப்புளி - தண்ணீர் தெளித்துப் பிசறி, நிழலில் ஒரு நாள் ஆறப்போட்டெடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
45. சீரகம் - மண் முதலியவையின்றி ஆய்ந்து புடைத்து இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
46. கருஞ்சீரகம் - நன்றாய் ஆய்ந்து இரவியிலுலர்த்திப் பொன் மேனியாக வறுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
47. சதகுப்பை
48. வாய்விளங்கம்
49. தாளிசபத்திரி
50. சிறுநாகப்பூ
51. ஏலம்
52. கிராம்பு
53. சடாமாஞ்சில்
54. சாதிபத்திரி
55. காட்டுச் சதகுப்பை

இவற்றில் வேறொன்றுமின்றி ஆய்ந்து இரவியிலுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

56. வெந்தயம் - நீராகாரத் தெளிவில் அரை நாழிகை ஊறப்போட்டு உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
57. கொத்தமல்லி - வெந்நீரிலேனும் பழ ரசத்திலேனும் கிழிகட்டி எரித்து இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
58. வசம்பு - சுட்டுக் கரியாக்கிக் கொள்ள சுத்தியாம்.
59. கடுக்காய் - இதனைக் கழுநீரில் ஊறப்போட்டு மஞ்சள் நீரைப் போக்கிக் கொட்டையை நீக்கி உலர்த்த சுத்தியாம்.

60. நெல்லிவற்றல் - பால்விட்டு வேகவைத்துக் கொட்டையை நீக்கி உலர்த்துக.
61. தான்றிக்காய் - தாழைவிழுது சாற்றில் ஒரு சாமம் ஊறவைத்து விதையை நீக்கி இரவியிலுலர்த்துக.
62. கடுகு }
63. வெண்கடுகு } இவையிரண்டையும் நன்றாய் ஆய்ந்து சுடு வெயிலில் இரண்டு நாள் உலர்த்த சுத்தியாம்.
64. கடுகுரோகிணி - வேப்பிலைச் சாற்றிலேனும் நொச்சி இலைச் சாற்றிலேனும் ஒரு சாமம் ஊறவைத்து இரவியிலுலர்த்த சுத்தியாம்.
65. மஞ்சிட்டி }
66. கிச்சிலிக்கிழங்கு } இவையிரண்டினையும் சுடு ரவியிலுலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
67. கற்கடகசிங்கி - வாதுமை நெய்யில் வறுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
68. அதிமதுரம் - சுத்த நீரில் கழுவி மேல் தோலைச் சீவிச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
69. கார்போக அரிசி - திருநீற்றுப் பச்சிலைச் சாற்றில் நனைத்துலர்த்த சுத்தியாம்.
70. வாலுமுவை }
71. சிறு வாலுமுவை } இவற்றைச் சோற்றுக் கற்றாழைச் சாற்றில் கழுவி, இரவியிலுலர்த்த சுத்தியாம்.
72. பெருங்காயம் - இதனைக் கரிநெருப்பில் பொரித்தேனும் தாமரை இலைச் சாற்றில் ஒரு நாழிகை ஊறவைத்துலர்த்தியேனும் உபயோகிக்க சுத்தியாம்.
73. சேங்கொட்டை - இதனுடைய மூக்கை வெட்டி கழுநீரிலும் எருமைப் பாலிலும் ஒவ்வொரு சாமம் ஊறவைத்து, நீரில் கழுவி இரவியில் உலர்த்த சுத்தியாம்.
74. கங்குட்டம் }
75. கந்தம், சடாமாஞ்சில் } இவற்றைச் சுடுரவியில் ஒரு நாழிகை உலர வைத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.



76. அரக்கு - இதனை நறுக்கி உள்ளிருக்கும் குச்சிகளை நீக்கி உபயோகிக்க சுத்தியாம்.
77. கமாலபத்திரி - இதிலுள்ள பெரு நரம்புகளைக் களைந்து இரவியிலுலர்த்திட சுத்தியாம்.
78. கோஷ்டம் - இதனில் வேறொன்றுமில்லாமல் ஆய்ந்து இரவியிலுலர்த்த சுத்தியாம்.
79. தேன்மெழுகு - உருக்கித் தெளிய வைத்து வடிகட்டிக் கொள்ள சுத்தியாம்.
80. குங்கிலியம் - திரிபலாதி கசாயத்தில் தோலாந்திரமாகக் கட்டி இரண்டு சாமமெரிக்கவும். எல்லாவிதக் குங்கிலியங் களையும் இவ்வாறே செய்து கொள்ள சுத்தியாம்.
81. குக்கில் - வேப்பம்பட்டை, கண்டங்கத்திரி, சீந்தில், கோரைக்கிழங்கு, நிலவேம்பு, ஆடாதோடை, வெண்ணொச்சி பேய்ப்புடல் இவ்வெட்டினையும், ஒவ்வொரு பிடி ஒரு மட்கடத்திலிட்டு நீர் விட்டு, ஏடுகட்டி அதன் மேல் குக்கிலை வைத்து மேல் சட்டி மூடி, ஒரு சாமம் எரித்தெடுக்க சுத்தியாம்.
82. குந்திருக்கம் - சாராயத்தில் ஒரு நாள் ஊறவைத்தெடுக்க சுத்தியாம்.
83. கூகைநீர் - ஏழு முறை நீர் விட்டுக் கரைத்துக் கழுவி தெளிந்த பின் வடிகட்டி, இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
84. கஸ்தூரி
85. கோரோசனை } இவற்றிற்குச் சுத்தியின்றேனும், இயற்கைச் சரக்கிற்கும் வைப்புச் சரக்கிற்கும் உள்ள வித்தியாசம் அறிந்து சேர்த்தல் வேண்டும்.
86. குங்குமப்பூ - இதனைக் காகிதத்தின் மேற்பரப்பி, நெருப்பனலில் காட்டி, நொறுங்கும் பதத்தில் எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

87. சந்தனம்

88. செஞ்சந்தனம்

}

89. கறுப்பு அகரு இவற்றின் வயிர பாகத்தை எடுத்துக் கொண்டு மற்றைய பாகத்தைக் கழித்துவிட வேண்டும்.

90. செவ்வள்ளி - இரவியிலுலர்த்திக் கொள்க.

### வனமூலிகை

91. காட்டுமிளகு - வெற்றிலைச் சாற்றில் அரை நாழிகை ஊறப்போட்டு இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.

92. வால்மிளகு - காம்புகளை ஆய்ந்து இரவியிலுலர்த்த சுத்தியாம்.

93. கஸ்தூரி மஞ்சள்

94. அக்கரகாரம்

95. பீதரோகிணி

}

96. வட்டத்திருப்பி - இவற்றின் மேல் தோலைச் சீவிச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.

97. பறங்கிச்சக்கை

98. அமுக்கிராங்கிழங்கு

99. நிலப்பனங்கிழங்கு

100. தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு

}

இவற்றை நன்கு உலர்த்தி தனித்தனி இடித்துச் சூரணஞ் செய்து ஒரு புதுப் பாண்டத்தில் பாலைவிட்டு சீலையால் ஏடுகட்டி அதில் இச்சூரணத்தை வைத்து மேல்சட்டி மூடி, ஒரு சாமமெரித்த பின் சூரணத்தை இரவி முகத்தில் உலர்த்தி அரைத்தெடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

101. மகரப்பூ - அடிக்காம்பையும் நடுவிலிருக்கும் மகரந்தத் தையும் விலக்கிக் காயவைத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

102. இலவங்கப்பட்டை

103. இலவங்கப்பத்திரி

104. தக்கோலம்

105. வெட்பாலை அரிசி

இவை நான்கையும் இரவியிலுலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

106. சிற்றேலம் - பொன்வறுவலாக வறுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

107. புகையிலை - அகத்திக் கீரையின் மத்தியில் புகையிலை யைச் சுருட்டி வைத்து தண்ணீர் விட்டெரித்து இரவியி லுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.

108. கஞ்சா - விதை, காம்பு முதலியவற்றைப் போக்கி, ஓரிரவு சுத்த நீரில் சிறிது சோற்றுப்பு சேர்த்துறப் போட்டு, அடுத்த நாள் ஏழுமுறை பிசைந்து பிசைந்து கழுவிக் கெட்டிச் சீலையிற் பிழிந்து, விடுதிகளாகச் செய்து இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.

109. இருவி - இதனைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிச் சிறுநீரில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டெடுத்துலர்த்த சுத்தியாம்.

110. நாபி - இதனைச் சிறுதுண்டுகளாக நறுக்கிக் கோநீரில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டுக் கோநீரை வடித்து இரவியி லுலர்த்த சுத்தியாம்.

111. வெட்டிவேர் } - சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி, இரவியி  
112. விலாமிச்சம் வேர் } லுலர்த்திக் கொள்க.

113. தேவதாரு } - வயிரபாகத்தை மட்டும் எடுத்துக் கொண்டு  
 114. அகில் } பொன்வறுவலாக வறுத்து உபயோகிக்க  
 சுத்தியாம்.
115. குரோசாணி ஓமம் - இதனை நன்றாய்த் தேய்த்து, புடைத்து, மண்ணைப் போக்கி உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.
116. வாளம் - எருமைச் சாணியில் வேகவைத்து எடுத்தலம்பி ஒவ்வொன்றையும் பிளந்து, தோலை நீக்கி, நஞ்சென்னும் முளையையும் நீக்கி, தளர்ச்சியாக மெல்லிய சீலையில் முடிந்து, பச்சரிசியுடன் சேர்த்துப் பொங்கி, அரிசி வெந்ததும், அம்முடிப்பை எடுத்தலம்பி மறுபடியும் முன்போல முடிப்புக்கட்டி பாலிலெரித்துக் கழுவி, நிழலிலுலர்த்தி, ஒரு சட்டியில் சிறிதளவு சிற்றாமணக் கெண்ணெய் தடவி, அதில் போட்டு வறுத்தெடுத்துக் கொள்ள சுத்தி.
117. சிவதை வேர் - இதனடுவிலிருக்கும் நரம்புகளைக் களைந்து பாலில் போட்டு அடி காந்தாமல் வேகவைத் தெடுத்து இரவியிலுலர்த்த சுத்தி.
118. நாகணம் - இதனை வில்லை வில்லையாக அறுத்து, ஒரு சட்டியில் நெய் தடவி, அதனிற்போட்டு வில்லைகள் வளையும்படி வறுத்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
119. சீந்தில் - இதன் மேல்தோலைச் சீவிக் கழித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
120. சமுத்திரசோஷிவிதை - ஓடு நீக்கி உள்பருப்பை எடுத்துக் கொள்க.
121. கடலுராய்ஞ்சிப்பட்டை  
 122. வலம்புரிக்காய்  
 123. தலைச்சுருளிப்பட்டை  
 124. கோரைக்கிழங்கு  
 125. நிலவேம்பு
- இவை ஐந்தையும் கடுரவியிலுலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

126. எட்டிக்கொட்டை - இதனை நெல்லுடன் சேர்த்தவித்து சிறுகீரைச்சாற்றில் ஒரு சாமம் ஊறப்போட்டுக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.
127. தேற்றான் கொட்டை - 1) இதனைப் பசும்பாலில் ஒரு நாழிகை ஊறப்போட்டு, நீரில் கழுவி உலர்த்த சுத்தியாம். 2) 4 புங்கு சிறுகீரைச் சாற்றில் தேற்றான் கொட்டையைப் போட்டு அரைப்பாகம் சுண்டெரித்துச் சுத்த நீரில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தி.
128. கழற்சி வித்து - இதன்மேலோட்டை நீக்கி, வெந்நீரில் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாம்.
129. ஊமத்தை வித்து
130. மருளுமத்தை வித்து } இவையிரண்டையும் பழ ரசத்தில் ஒரு சாமம் ஊறவைத்து இரவியிலுலர்த்த சுத்தியாம்.
131. கரும்பு - மேல் தோலையும் கணுக்களையும் கழித்து எடுத்துக்கொள்ள சுத்தி.
132. சர்க்கரை - அம்மியில் வைத்துக் கட்டியெல்லாம் நொறுங்கும்படி அரைத்து முறத்திலிட்டுக் கொழித்துக் கொள்ள சுத்தி.
133. காட்டாத்திப்பூ - இதிலிருக்கும் இதழ், காம்பு, முதலிய வற்றை நீக்கி ஆய்ந்து இரவியிலுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ள சுத்தி.
134. நிலஆவாரை - இதை இடித்துச் சூரணித்து ஒரு பாண்டத்தில் பால்விட்டு ஏடுகட்டிச் சூரணத்தை வைத்து மேல்சட்டி மூடி ஒருசாம மெரித்தெடுத்துக் கொள்ள சுத்தி.
135. பிரண்டை - கணுக்களைத் தெறித்து மேல் தோல் சீவிப் புளிப்பு மோரில் சிறிது உப்புச் சேர்த்து மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு இரவியிலுலர்த்திக் கொள்ள சுத்தி.

## அவிழ்த உபசாந்தி

பல்வேறு ஒளவுதங்களைச் சேர்ப்பதால் செயற்கை முறையில் உண்டாவது “கரவிடம்”. சரக்குகள் சில ஒன்றோடொன்று சேர்க்கை வசத்தால் விஷத்தன்மை பெற்று உடனே யாவது, சிலகாலம் கழித்தாவது வெகுகாலம் கழித்தாவது பல நோய்களை உண்டுபண்ணும்.

இந்நிலையில் கொடுக்கின்ற வீரிய மிக்க மருந்துகளால் உடற்கு ஏற்படும் துன்பங்களை நீக்குவதற்குரிய உபாயம் அறிந்திருத்தல் வேண்டும்.

இது “அவிழ்த உபசாந்தி” என குறிக்கப்படுகிறது.

அவிழ்த உபசாந்தி யாரறியப் போறார்

நவிலுமத னாலுண்டாகும் நன்மை - கவலையறக்

கற்றவர்க்குஞ் சற்றே கலங்குமன மதனால்

அற்றமறச் செய்யில்லை யாம்!

(தே.வெ. 447)

ஐயந்திரிபின்றியும் மனக்கவலையில்லாமலும், கற்றுணர்ந்த பண்டிதர்க்கும், அவிழ்த வேகத்தையும் பின் விளைவையும் கண்டு மனங்கலங்குவது இயற்கையாதலால், தீர்க்காலோசனை யுடன் உன்னிப்பாகச் செய்யின் மேற்கண்ட குறைபாடில்லையாம். இங்ஙனம் கூறிய முறையால் நன்மை யுண்டாம். எனவே அவிழ்த உப சாந்தி அறிந்தாரே சிறந்த பண்டிதராம்.

அவிழ்தக் கடுமையினா லகந்தளருங்

கவிரலர் போலே யிருக்குங் கண்கள் - உபசாந்தி

செய்வது முதண்டமுற் சேர்,வேர் நெய்பாணித

மெய்குடி நீரே யமையும்!

(தே.வெ. - 596)

நோய் நீக்கும் மருந்துகள் அளவில் மேற்படிந் நோயைத் தாக்குதலோடு உடலுறுப்புகளையுந் தாக்குதலால் உறுப்புகள் தளர்ந்து மெலிவடையும். கண்கள் முருக்கம் பூவைப் போற் சிவப்பேறும். அதற்கு உப சாந்தியாகக் குடிநீர் கொள்ளுதல் வேண்டும். குடிநீரில் அறுகம்பேர் முதலியனவும், பெருங்காயமும்

சேர்க்க வேண்டும். நெய், சர்க்கரை, பாற்சோறு முதலியன உணவாகக் கொள்ள அமையும்.

மேலும்,

அதற்கு சாந்திகே ளரிதகி சுகாங்கி  
விதத்தமுக கடுகுமெய் வேரின் முதண்டை  
பறங்கியு மெலுமிச்சை, பாளித மிவையெலா  
நிறைசமம் பெறநல நீர்விட்ட தட்டுக்  
குடித்திடலாகு.....!

(தே. கா. 33)

கடுக்காய், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, அதிமதுரம், பெருங்காயம், அருகன்வேர், பறங்கிப்பட்டை, எலுமிச்சை வேர், சிறுதேக்கு, சர்க்கரை சம எடை எடுத்துக் குடிநீர் செய்து குடிக்க அவிழ்தக் கடுமை நீங்கும்.

**மற்றுமொரு முறை**

செய்தியென்ன துகுகொண்டால் மருந்தி னாலே  
திருதற்கு அறுகம்வேர் பலம்பத் தப்பா  
நைந்திமே யதிமதுரங் கூகை நிறும்  
நலமான மாதளம்பூ மிளகி னோடு  
கொய்துமே பலமரைதான் கூடப் போட்டு  
என்மகனே அறுபடிநீ ரெட்டொன் றாக்கி  
கொய்துமே காற்படிநீர் பாக்களவு வெண்ணை  
கூட்டியே முன்றுநாள் காலமே கொள்ள  
கொள்ளவே விறுடனே கடுப்பும் போகும் (அ.ப.பூ. 400, பாடல் 353)

அறுகன்வேர் - 350 கிராம்

அதிமதுரம் - 17.5 கிராம்

கூகைநீறு - 17.5 கிராம்

மாதுளம்பூ - 17.5 கிராம்

மிளகு - 17.5 கிராம்

அனைத்தையும் ஒன்றுசேர்த்து 6 படி நீர்விட்டு ளரித்து 1/8 பங்காகக் குறுக்கி வேளை ஒன்றிற்கு 400 மி.லி வீதம் அளந்து அதில் பாக்களவு வெண்ணெய் சேர்த்து அருந்த மருந்து களினால் உண்டாகும் சூடு தணிந்து விடும்.

## தொகைச் சரக்குகள்

இருசீரகம்	- கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம்
முச்சீரகம்	- சீரகம், கருஞ்சீரகம், காட்டுச்சீரகம்
முப்பலை	- கடுக்காய், நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய்
முக்கடுகு	- சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி
திரிமஞ்சள்	- மஞ்சள், மரமஞ்சள், கஸ்தூரிமஞ்சள்
திரிசாதம்	- ஏலம், இலவங்கம், இலவங்க பத்திரி
திரி நிம்பம்	- வேம்பு, கறிவேம்பு, நிலவேம்பு
திரி கந்தம்	- அகில், சந்தனம், தேவதாரு
திரி சுகந்தம்	- சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கிராம்பு
திரிலவங்கம்	- கிராம்பு, அகில், சண்பகப்பூ
முக்கூட்டு நெய்	- பசுநெய், எள்நெய், ஆமணக்குநெய்
திரிலோகம்	- இரும்பு, அப்பிரகம், காந்தம்
சதுர்மூலம்	- பிரண்டைவேர், சாரணைவேர், மால்வேர், புளிநரளைவேர்
சதுர்சாரம்	- உமரிச்சாரம், நவாச்சாரம், சுத்திச்சாரம், சங்குசாரம்
சதுர்சாதம்	- ஏலம், இலவங்கம், இலவங்கப்பட்டை, சிறுநாகப்பூ
பஞ்சகவ்யம்	- பசும்பால், பசுந்தயிர், பசுவெண்ணெய், பசுமூத்திரம், பசுஞ்சாணம்
பஞ்சமூலம்	- சுக்கு, பேரரத்தை, கண்டுபாரங்கி, சித்திரமூலம், செவ்வியம்



- பஞ்ச திக்தம் - பேய்ப்புடல், நன்னாரி, கோரைக்கிழங்கு  
வட்டத்திருப்பி, கடுகுரோகிணி
- திருணபஞ்ச மூலம் - தர்ப்பம், ஞாழல், கரும்பு, பேய்க்  
கரும்பு, சம்பாதாள்.
- சிறுபஞ்சமூலம் - சிறுமல்லி, பெருமல்லி, நெருஞ்சில்,  
கண்டங்கத்திரி, முள்ளுக்கத்திரி
- பெரும்பஞ்சமூலம் - வில்வம், முன்னை, பெருவாக்கை,  
பாதிரி, குமிழம்
- பஞ்சவல்கலம் - அத்தி, அரசு, ஆல், பூவரசு, வஞ்சி
- பஞ்சதிரவியம் - ஏலம், சீரகம், கிராம்பு, கோட்டம்,  
சண்பகம்.
- பஞ்சவர்க்கம் - சிறுநாகப்பூ, ஏலம், இலவங்கம்,  
சாதிக்காய், கற்பூரம்
- பஞ்சவாசம் - சிறுநாகப்பூ, வால்மிளகு,  
செண்பகப்பூ, பூலாங்கிழங்கு,  
வங்காளப்பச்சை
- பஞ்சகாயம் - கடுகு, உள்ளி, மிளகு, சுக்கு,  
பெருங்காயம்
- பஞ்சகபித்தம் - விளாமரப்பட்டை, வேர், இலை, பூ,  
கனி
- பஞ்சவேம்பு - நிலவேம்பு, மலைவேம்பு,  
கறிவேம்பு, சிவனார்வேம்பு, வேம்பு.
- பஞ்சலவணம் - இந்துப்பு, வளையலுப்பு, கறியுப்பு,  
கடலுப்பு, பிடாலவணம்
- பஞ்சகோலம் - சுக்கு, மிளகு, செவ்வியம், கடுகு,  
கொடிவேலி

- பஞ்சமூலி - வெள்ளெருக்கு, மாவிலங்கு,  
புனல்முருங்கை, சித்திரமூலம்,  
வேலிப்பருத்தி
- பஞ்சலோபம் - சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கடுகு,  
செவ்வியம்
- ஆவிரைப்பஞ்சாங்கம் - ஆவிரைபூ, இலை, பட்டை,  
வேர், காய்
- சாதிஐந்து - சாதிக்காய், சாதிபத்திரி,  
இலவங்கப்பத்திரி, மாங்கொட்டை,  
விடத்தலை
- சாதிவகை ஐந்து - சாதிக்காய், வசுவாசி, பிச்சிப்பூ,  
சாதிபத்திரி, விடத்தலை
- பஞ்சலோகம் - இரும்பு, வெள்ளி, செம்பு, காந்தம்,  
தங்கம்

### பஞ்சாமலகம்

நெல்லி, மாதுளை, விளா, இலந்தை, எலுமிச்சை.

### அட்டவர்க்கம்

செண்பகப்பூ, அதிமதுரம், செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, சதாப்பூ,  
இலவங்கப் பத்திரி, குரோசாணிஓமம், அகிற்பூ, பூலாங்கிழங்கு.

### தசமூலம்

பெருமல்லி, சிறுமல்லி, நெருஞ்சில், கண்டங்கத்திரி,  
முள்ளுகத்திரி, வில்வம், முன்னை, பெருவாகை, பாதிரி,  
குமிழ்.

### துவர் பத்து

நாவல், கடுக்காய், நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய், ஆல், அரசு,  
அத்தி, இத்தி, முத்தக்காசு, மாந்துளிர்.

## மும்மலர்

பூவதே பிஞ்சதாகிய மலர்கள்பூப் பிஞ்சாம்  
பூவினோடு பிஞ்சுள மலர்பிஞ்சுப் பூவாகும்  
பூவதே யன்றிப் பிஞ்சிலாமலர் வெறும்பூவாம்  
பூவினின் குணமுவகை யாமெனப் புகல்வர்

(சு.ஆ.பொ.லட்சணம் - 76)

பூக்கள் மலர்ந்தபின் பிஞ்சு தோற்றுவிப்பது பூப் பிஞ்சு என்பதாம்.

(உ.ம்.) மா, தென்னை, முருங்கை.

பிஞ்சுடனே பூக்கள் மலர்வது பிஞ்சுப் பூவாம்

(உ.ம்.) கொய்யா, மாதுளை.

காய் தோன்றாது வெறும் பூவாக மட்டுமே மலர்ந்து வருவது வெறும் பூவாம்.

(உ.ம்.) மல்லிகை, முல்லை, செம்பரத்தை

இவ்வாறாக மலர் மூவகைப்படும்.

## மும்மூலம்

வேரதே கிழங்கன்றி வேரல்லது கிழங்காம்  
வேரகத்திலும் வெளிப்புறங் கிழங்கு வேர்க்கிழங்காம்  
வேரதேயன்றி வேறில பொருள்கள் வேரென்ப  
வேரின்பேத முன்றுமென விளம்பினர் புலவர்!

(சு.ஆ.பொ.லட்சணம் - 71)

வேரே கிழங்காகத் தோன்றுவது வேர்க்கிழங்காம்.

(உ.ம்) இஞ்சி, மஞ்சள்.

வேர் உட்புறத்திலும் கிழங்குப் பகுதி வெளிப்புறத்திலுமாக அமைவது வேர்க்கிழங்காம்.

(உ.ம்) சர்க்கரைவள்ளி.

வேர் மாத்திரமே அமைவது வேர் என்பதாம்

(உ.ம்) பெரு மரத்து வேர்கள் அனைத்தும்.

### முந்நீர்

ஆற்றுநீர் பலதருக்கள் மண்படி னஃததிகம்

ஊற்றுநீர் மண்ணின் குணமொன்றே யாதவினரையாம்

தோற்று நன்மழை நீரதே நீரதாமென்ப

சாற்றுவார் குணமீம் முறையா மெனுந்தானே!

(சு.ஆ.பொ.லட்சணம் - 85)

### மூவகை நீர்

ஆறு பல வகை நிலங்களைக் கடந்து வருவதால் பல வகை மண்ணின் குணம் அடைவதால் உயர்வுடையதாம்.

ஊற்றுநீர் மண்ணின் குணம் ஒன்றையே உடையதால் பலன் குறையாம்.

மழைநீரே நீர் எனும் படி சிறப்புடையதாம்.

### மும்மரம்

உள்ளவாண் மரமுள் வைரமுடை மரமாம்

சுற்றிநல் வயிரமுள் மரம்பெண்ணாச் சொல்ப

பற்றிடும் வயிரமீலா மரத்தினைப் பகரில்

நற்றவம் பெறாவலி யெனநாட்டுவர் பெரியோர்!

(சு.ஆ.பொ.லட்சணம் - 74)

உட்புறம் கடினமான வைரப்பகுதியாக உடையவை ஆண்மரம் என்றும், வெளிப்புறம் கடினப் பகுதியை உடையது பெண் மரம் என்றும், எப்புறத்திலும் கடினப்பகுதி இல்லாமரம் அலிமரம் என்பதாம்.

## சத்து வகை மூலிகைகள்

வெல்லவே குமரியது வங்கச் சத்து  
காளகொடி வேலி செம்பு மாகும்  
புல்லவே கவுதும்பை வுப்பு மாகும்  
புகழான வேளையது யிய மாகும்  
நல்லவே புளியாரை செம்பு மாகும்  
நவிலவொண்ணா செம்புளிச்சி செம்பு மாகும்

செம்பான பசளையது வுப்பு மாகும்  
சிவப்பான கற்றாழை செம்பு மாகும்  
சம்பான கருணையது செம்பு மாகும்  
காசினிதான் மூலியது சொர்ண மாகும்  
வெம்பான வேம்பதுதா னிய மாகும்  
விரான யெருக்கதுதா னிய மாகும்  
தும்பான துளசியது வுப்பு மாகும்!  
துடியான சோராவும் சொர்ணத் தானே

தானான கஞ்சாவும் சொர்ணத் தானாம்  
சார்பான ஆவாரை செம்பு மாகும்!  
மானான தாமரையும் செம்பு மாகும்  
மகத்தான வல்லியது செம்பு மாகும்  
கோனான வாளியது செம்பு மாகும்  
கொற்றவனே காட்டாத்தி யிய மாகும்  
பானான செய்குறண்டி சொர்ண மாகும்  
பளிங்கான யெலிக்காது பொன்னு மாமே!

பொன்னான கருவூமத்தன் துத மாகும்  
போக்கான வில்வமது செம்பு மாகும்  
மன்னான செய்குறண்டி செம்பு மாகும்  
மகத்தான செங்கீரை யிய மாகும்  
தென்னவே வரப்பூலா வுப்ப தாகும்  
தெளிவான குறட்டையது யிய மாகும்  
பன்னவே குவளையது யிய மாகும்  
பாங்குடனே கருவேலு மிரும்பு தாமே!

தாமான பாற்குறண்டி யியச் சத்து  
 தகைமையுள்ள வுஞ்சலது யிய மாகும்  
 நாமேதா நுரைத்தவண்ணம் பலாவு மப்பா  
 நலமான யியத்தின் சத்தே யாகும்  
 ஆமேதான் மாமரமும் செம்பே யாகும்  
 அப்பனே பாற்சொரண்டி யிய மாகும்  
 போமேதான் பெருந்தும்பை சொர்ண மூலி  
 பொங்கமுடன் கருந்துரா யிய மாமே

சாயமாம் பாளையது செம்பே யாகும்  
 எழிலான வேங்கையது செம்பு சத்து  
 தூயகற்பம் பனைமூல யிய மாகும்  
 தூக்கான சோரானுமே செம்பே யாகும்  
 சாயமாம் கையானுஞ் செம்பு சத்து  
 தாக்கான கருங்குன்றி யிய மாகும்  
 மாயமா மணித்தக்காளி தானு மப்பா  
 மன்னவனே உப்பினிட சத்து மாமே!

சத்தான மூலியது சின்னி யப்பா  
 ஆரான சூதமென்ற சத்தே யாகும்  
 முத்தான பிரமதண்டு மூலி தானு  
 முயர்ச்சியுள்ள தங்கசத்து யென்ன லாகும்  
 கொத்தான மூலியது யிய மாகும்  
 கொற்றவனே ருத்ராட்சம் செம்பு மாகும்  
 முத்திருங் கொன்றையது மூலி யப்பா  
 முதலான செம்பினிட சத்தே யாகும்!

கேளப்பா பேய்த்தும்பை யுப்பு மாகும்  
 கெடியான நாய்த்தும்பை யிய மாகும்  
 வாளப்பா நறுங்கொன்றை யிய சத்து  
 வளமான புங்கனது பொன்னாஞ் சத்து!  
 நாளப்பா செம்மறுட யிலைதா னப்பா  
 நலமான செம்பினிட சத்து மாகும்  
 கோளப்பா கொடிமுந்திரி யிலைதா னப்பா  
 கொற்றவனே சூதமென்ற சத்து மாமே!

சத்தான களாவினிட யெலைதா னப்பா  
 சார்பான ரவியினிட சத்தே யாகும்  
 முத்தான வெள்வேலன் யெலைதா னப்பா  
 முதிர்ந்தவுப்பு சத்தாகும் இன்னுங் கேளாய்  
 சித்தான சிறுகுறிஞ்சான் சத்து மப்பா  
 சிறப்பான மல்லியது பொன்னு மாகும்  
 குத்தான சரக்கொன்றை செம்பு சத்து  
 குருமாம் வாழையது வுப்பு மாச்சே!

ஆச்சப்பா முக்குறட்டை ரவிசத் தப்பா  
 அப்பனே கருங்காலி பொன்னு மாகும்  
 மாச்சலது நேரான நெல்லி முள்ளி  
 மகத்தான சூதத்தின் சத்து மாகும்  
 பாச்சலது வாராத துராதா னப்பா  
 பாங்கான பொன்னினிட சத்தே யாகும்  
 திச்சலது யெலந்தையது சத்தே யுப்பாம்  
 திறமான நெய்ச்சிட்டி யுப்பு தானே!

தானா தக்காளி சத்தே ஈயம்  
 தகைமையுள்ள செருப்படையாம் செம்பே யாகும்  
 மானான பொன்னாங் கண்ணி யுப்பு  
 மன்னவனே வுப்பினிட சத்தே யாகும்  
 தேனான வாடுதின்னா பாளை யப்பா  
 தெளிவான செம்பினிட சத்தே யாகும்  
 பானான பறட்டையுட கிரை யப்பா  
 பாலகனே ஈயமென்ற சத்தே யப்பா!

### ஈயசத்து மூலிகைகள்

சிதைமுத் திருக்கஞ்செவி வெள்ளைச் சாறுவேளை  
 பாதுகை வேலிப்பருத்தி முஸ்தையும் - கோதில்கரை  
 சிந்தில் விழுதி சிறுபிளை வெள்ளறுகும்  
 ஏந்திழையீ ரிய மூலி!

(கு.தா.சீ.வ.)

## செம்பு சத்து மூலிகைகள்

கொவ்வை சிவப்புக் கொடியின் சிறுகீரை

செவ்வலிகை யான்மீரி செந்தராஅய் - ஒவ்வமிடம்

மூக்கி புளிகரணை மூதோரிலைக் கஞ்சந்

தேக்கவுரி மூலமிவை செம்பு!

(கு.தா.சீ.வ.)

## மருந்து செய்முறைகள்

### சுரசம்

ஐந்துறுப்புகளி லுண்டாம் அறலதைச்

சூடு பண்ணி தந்திடல் சுரசமாகும்

தே.தரு.

இது உலராத இலை, வேர், பட்டை, பூ, காய், போன்ற வற்றை இடித்து அல்லது அரைத்துப் பிழிந்து சாற்றையாவது, உலர்ந்த சுரக்குகளை நீர் அல்லது உரிய நீர்ப்பொருள் விட்டரைத்துப் பிழிந்த நீரையாவது ஒரு புதிய மட்பாண்டத்திலிட்டுக் கொதிக்க வைத்து எடுத்துக் கொள்வது.

இம்முறை 'முறித்தல்' என்றும் வழக்கில் பேசப்படும்.

மிகக்குறைந்த அளவாக இருப்பின் செங்கல்லைச் சுட்டு சாற்றிலிட்டும் அதைச் சூடுசெய்து கொள்ளலாம்.

உள்மருத்துவ முறையில்

சுரசத்தின் பொதுவான அளவு - 140 மி.லி

மருந்தின் ஆயுட்காலம் - 3 மணி நேரம்

சீரணிக்கும் காலம் - 7 நாழிகை



## சாறு

“தனி வெந்தை நீரே சாறாகும்”

அப்பொழுதே கொண்டுவந்த மூலிகைகளை இடித் தாகிலும், அரைத்தாகிலும், பிட்டவியல் செய்தாகிலும், துருவியாகிலும், அனலில் வாட்டியாகிலும், சுட்டாகிலும், துவர்ப்பு சேர்த்தாகிலும் பிழிந்து எடுத்துக் கொள்வது சாறு அல்லது இரசம் என்பதாம்.

இது உள் மருத்துவத்தில் நேரடி மருந்தாகவும், பிற மருந்துகள் செய்யும் பொருட்டும் தயாரித்துக் கொள்வது.

இடித்துச் சாறு பிழிதல் (உம்) கரிசாலை, இஞ்சி

அரைத்துச் சாறுபிழிதல் ” தேங்காய்

பிட்டவியல் செய்து

சாறு பிழிதல் ” துளசி

துருவிப் பிழிதல் ” புங்கன்வேர் பால்,  
வெண்பூசணி

அனலில் வாட்டிப்பிழிதல் ” மருள், பூண்டு,  
வெற்றிலை

அனலில் சுட்டுப்பிழிதல் ” தும்மட்டி

துவர்ப்பு சேர்த்துப்பிழிதல் ” கற்றாழை, வாழை

உள் மருத்துவ முறையில் சாற்றின் பொதுவான

அளவு - 140 மி.லி.

இருப்பினும் நோய், நோயாளன் வன்மை, வயது, பருவகாலம் இவற்றை நிர்ணயித்து கூட்டியோ குறைத்தோ கொள்ள வேண்டும்.

ஒரு நாளைக்கு அருந்தும் முறை ஒரு வேளை மட்டுமே யாகும்.

மருந்தின் ஆயுட்காலம் - 3 மணிநேரம்

உள் மருந்தாக இருப்பினும், மற்றைய மருந்துகள் செய்யுங்கால் எடுத்துக் கொள்வதாக இருப்பினும் 3 மணி நேரத்துள் பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

மருந்தின் செரிப்புக்காலம் - 2½ மணிநேரம்.

## குடிநீர் விதிமுறை

“மருந்துநீர் குடிநீருண்ணிர் வழங்கிய கஷாயப் பேராம்”

வேராதி யெட்டாய் விரிபதார்த்தங் களையுந்

தாரார் மணியுபரசங் களையுஞ் - சேரா

விடியிடி துண்டுகளா யிடித்துக் குடிநீர்

வடிவிடி யெனுஞ் சிலமதம்!

(தே.தை.வ.சு. - 21)

வேர் முதல் வித்து பரியந்தமுள்ள 8 வித திரவியங் களையும், நவரத்தினங்கள், உபரசங்களையும் நுண்ணிய துகளாயிடித்து ஒன்றுறச் சேர்த்துக் குடிநீர் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்வதே குடிநீர்.

குடிநீர் தயாரிக்கும் முறையைக் கொண்டு ஊறல்குடிநீர், காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ளும் குடிநீர், என இருவகைப்படும்.

சரக்குகளை உரிய நீர்ப்பொருளில் ஊறவைத்து வடிகட்டி எடுத்துக்கொள்வது ஊறல் குடிநீர்.

காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ளும் குடிநீர் முறையில் சரக்குகளை இடித்து உரியநீர், பொருள்விட்டு உரிய அளவு முறைப்படி காய்ச்சி குறுக்கி வடித்துக் கொள்வது எனவும்,

சரக்குகளைச் சட்டியிலிட்டு கருக்கிப் பின் முறைப்படி, நீர்விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்வது எனவும் இருமுறையாகப் பிரியும்.

மேலும் காய்ச்சி வடிக்கும் குடிநீரானது சேர்க்கப்படும் சரக்குகளைக் கொண்டு அடைக்குடிநீர் எனவும், தொகைக் குடிநீர் எனவும் பிரியும்.

உ.ம். மண்டுராதி அடைக் குடிநீர், தசமூலக்குடிநீர்

**குடிநீருக்காகும் நீரின் இலக்கணம்**

சேற்றுநீர்ப் பாசிச்சுக்கான் சீதஞ் சரகுப்புக்  
காற்றுநீரின் நேரிகால் குளத்து - மாற்றுநீர்  
ஊற்றுநீரென்னு நோயோட்டும் மருதநிலத்  
தாற்றுநீர் நீர்த்துகத் திற்காம்! (தே.தை.வ.சு. - பக். 19,20)

சேற்றுநீர், பாசி, சுக்கான்பாறை, சீதளம், சருகு ஊறியநீர் உப்புநீர் ஆகியவை உதவாது. ஏரி, குளம், ஊற்று, ஆற்றுநீர் இவை உதவும் எனினும் நோய் நீக்கும் மருதநிலத்து ஆற்று நீரே சிறப்பாம்.

**காய்ச்சும் முறைமை**

துப்புபல நீரியாசஞ் சீதிகழ் பூபிட்டந்  
தோகமுறு விதைமிதந்தே தோற்றும் வகைமுழுது  
மப்பிலிட்டுக் காய்ச்சுங்காற் கிழிகட்ட லூன்றொக்!  
(தே.தை.வ.சு. - பக். 20)

தண்ணீரில் மிதக்கப்படும் பொருட்களாகிய கொம்பரக்கு, பலவிதப் பிசின், சிறிய இதழ்களை உடைய பூக்கள், சிறுசிறு வித்துக்கள், மாவு வகைகள் ஆகியவற்றைக் கிழி கட்டி காய்ச்ச வேண்டும்.

.....லூன்ருக்  
கடைபலங் காய் தானியம் வெவ்வேறட்டனுன் காய்ச்  
(தே.தை.வ.சு. - பக். 20)

மாமிசம், பட்டை இலை, காய், பழம், தானியம் இவைகளைத் தனித்தனியே காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

செப்பு வன்மை வேராதிகளை வெவ்வேறா யிடித்து  
வினியத்தூறச் செய்தாக்கற் குடிநீர் (தே.தை.வ.சு. - பக். 20)

மரம், செடி, கொடி, புல் இவைகளின் வயிரமுள்ள கட்டை, வேர் முதலியவைகளை நைய இடித்து நீரில் ஊற வைத்துக் காய்ச்ச வேண்டும் என்பதாம்.

ரொப்பிலடை பஞ்சமூலாதி யெனுமில்க்கத்  
துள்ளவை யொன்றுறச் சுருக்க லோத்தினுரை யுணரே

அடைக்குடிநீர், தொகைக் குடிநீர் ஆகியவற்றில் சரக்குகளைத் தனித்தனியே காய்ச்சக் கூடாது.

குடிக்குங் கசாயங்களை எட்டில் ஒன்றாகவும்

கொப்பளிக்குங் கசாயங்களை ஆறில் ஒன்றாகவும்

பீச்சு வகைக்குரிய கசாயங்களை முப்பத்திரண்டில் ஒன்றாகவும்

புண்களைக் கழுவும் கசாயங்களை பதினாறில் ஒன்றாகவும்

தைல முறைகட்காகும் கசாயங்களை நான்கில் ஒன்றாகவும்

குளிப்பதற்காகும் கசாயங்களை இரண்டில் ஒன்றாகவும்  
காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இருப்பினும்,

எவ்வகைக் குடிநீர்க்கு மெட்டொன்றா வருக்கல்  
செவ்வையாமென்ப.....

என்பதால் 1/8 பாகமாக வற்ற வைத்துக்கொள்வது சிறப்பாம்.

**குடிநீர் உட்கொள்ளும் விதி**

அடை கஷாயத்தி னளவுநாள் முன்றுதர மொருநாள்

இடு கஷாயத்தி னளவிரு வேளையா மியம்பிந்

படியிலெவ்வொரு வேளையு மடுவதே பாகம்

அடுகையோர்பு யட்டமத்தொன்றதா வருக்கல்!

1. அடைக் குடிநீர் ஒருநாளைக்கு மூன்று வேளையும், மற்றைய காய்ச்சி வடிக்கும் குடிநீர் இருவேளையும் கொள்ளத்தக்கது.
2. ஒவ்வொரு வேளையும் புதியதாக காய்ச்சிக் கொள்வதே உரிய பாகமாகும்.
3. எட்டில் ஒருபாகமாக குறுக்கிக் கொள்வதே பாகம்.

பாரினின் மாந்தருண்ணும் பண்டமென் றுரைப்பவெல்லாம்  
சீரண மாகுங்காலந் தெளியவே செப்பக்கேள் நீ

.....  
சீல நற்குடிநீர் மூன்று.....

என்பதில்

குடிநீரின் சீரணக் காலம் 3 நாழிகை

ஆயுட்காலம் 3 மணிநேரம்.

## கற்கம்

வந்திரு சரக்கைக் கல்லில் கல்லுற வரைத்தல் கற்கம்

உலர்ந்த, உலராத வேர் முதலாகிய 8 வகைச் சரக்குகளையும், தாதுக்களையும், உரிய நீர்ப்பொருளிட்டு கல்லொடு கல்லாய் ஒட்டும்படி அரைத்து எடுத்துக்கொள்வதாம்.

.....மட்டியை கற்கஞ் சிறுக்கவே (தே.தை.வ.சு. - பக். 24)

அரைக்கும் முறையில் கற்கம் அளவில் சிறியதாக குறுகிக் காணும் வரை அரைக்க வேண்டும் என்பதாம்.

கற்கத்தின் பொதுவான அளவு கூறுமிடத்து காற்பலம் என்பதால் உரிய அளவு 10 கிராம்.

உபயோகப்படுத்துங்கால் 12 பங்கு (120) கிராம் திரவ திரவியத்தையும் கூட்டி உபயோகிக்க வேண்டும். திரவதிரவியம்

என பொதுவாகக் குறிப்பிட்டுள்ளதால் அரைப்பதற்கு எந்த திரவியம் பயன்படுத்தப்பட்டதோ அதையே கொள்ள வேண்டும் என்பதாம்.

கற்கம் சீரணக்காலம் குறிப்பிடுகையில்

.....கற்கஞ் செயநீர்

வீரணத்தண்ணீர் சாமம்.....

என்பதில் சீரணக்காலம் 1 சாமம் என்பதாம்

இதன் ஆயுட்காலம் 1 சாமம் ஆகும்.

## உட்களி

முந்துறு முட் களிப்பை முடலுட்களியா மென்னே (சி.ம.சு)

இஃது உள்ளில் களிப்பும், மேலில் சிறு வறட்சியுமடைவதால் இதற்கு இப்பெயர் வழங்கலாயிற்று. இருப்பினும் புறமருந்து முறையில் 'களி' என்றதொரு மருந்துமுறை கூறியிருப்பதால் உள்மருந்தாகக் கொள்ளும் களி என்ற வகையில் உட்களி என்று வழங்கப்படும்.

இது பச்சரிசியையாவது, புழுங்கலரிசியையாவது மாவரைத்தும், உளுந்தை மாவரைத்தும் உரிய மூலிகை சரக்குகளைச் சேர்த்து எள் நெய் அல்லது பசு நெய்விட்டுக் கிண்டி கைகளில் ஒட்டாப் பக்குவமாய்ச் செய்து எடுத்துக் கொள்வதாம்.

'உணவே மருந்து மருந்தே உணவு' என்ற அடிப்படையில் இம்மருந்து முறை பல வன்னோய்களுக்குரிய மருந்தாக நூற்களில் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

இதன் ஆயுட்காலம் 3 மணிநேரம்.

## அடை

பல்வகை மாவரைத்துப்

பரப்பியே தட்டிக் கையால்

புல்லியே நெய்யைப் பூசிப்

போட்டது வெந்தெடுத்தல்

நல்லடை

(சி.ம.சு.)

உளுந்து போன்ற தானியங்களுடன் அரிசி, பல வகைச் சரக்குகளைச் சேர்த்து மாவாக்கிப் பிசைந்து, அடையாகத் தட்டி, நெய் தடவி சுட்டெடுத்தல்.

பிற்கால நூல்களில் இம்முறையே ரொட்டி எனும் தலைப்பில் பேசப்பட்டுள்ளது.

‘உணவே மருந்து மருந்தே உணவு’ என்ற அடிப்படையில் இம்மருந்து முறையை ஒருநாளைக்கு ஒருபொழுதாக காலையில் மட்டுமே பிரயோகிக்க வேண்டும்.

இதன் சீரணக்காலம் - 20 நாழிகை

இம்மருந்தின் ஆயுட்காலம் - 3 மணிநேரம்

## சூரணவிதி

பஞ்ச பூத சம்பந்தமான உலர்ந்த வேர், பட்டை, கிழங்கு, கட்டை, பிசின், இலை, பூ, கனி, வித்து முதலியவற்றையும் காரசாரத் திரவியங்களையும் இடித்து மெல்லிய தூய்மையான துணியில் சலித்து எடுத்துக் கொள்வது.

### இடிக்கும் முறை

சூரணத்திற்காகும் சரக்குகளைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி ரவியிலேனும், நிழலிலேனும் உலர்த்தித் தனித்தனியே இடிக்க வேண்டும்.

வறுக்க வேண்டிய இடத்தில் அனைத்துத் திரவியங்களையும் சேர்த்து வறுக்கக்கூடாது ஏண்ணில் பெருந்திரவியங்கள் வறுபடுமுன் சிறு திரவிங்கள் தீய்ந்து விடும்.

கறுக்கிச் சேர்க்க வேண்டிய இடத்தில் சரக்குகளைச் சாம்பலாகப் பூக்க விடாமல் கறுக்க வேண்டும்.

சூரணத்தில் கடைச்சரக்குகளுடன் எண்ணெய் வித்துகள் கலந்திருப்பின் எண்ணெய் வித்துகளைத் தனியாக இடித்துச் சேர்க்க வேண்டும்.

## சூரண சுத்தி

தானென்ற சூரணத்தின் சுத்தி கேளும்  
தப்பாதே சரக்கெல்லாஞ் சூர ணித்து  
ஆவின் பாலிற் பிசைந்து  
நலமான சட்டியிலே பாலை விட்டு  
வானென்ற சுத்தசலம் பாதி விட்டு  
வளமாக மேற்சீலை வேடு கட்டிப்  
பானென்ற சூரணத்தைப் பிட்டுப் போல்  
வைத்துப் பதறாதே வெந்தெடுக்கச் சுத்தியாமே

ஆமப்பா ரவியுலர்த்திப் பொடிதான் செய்து  
அப்பனே சமனாய்ச் சர்க்கரை சேர்த்து  
நாமப்பா உண்டுவரத் தோஷம் போச்சு  
நன்றாகச் சுத்தியெய்யாச் சூர ணந்தான்  
தாமப்பா ரோகத்தை வெல்லா தப்பா!

(அகத்தியர் வை. ரத். சுருக்கம் - 259)

சூரணத்தை பசும்பால் தெளித்துப் பிசைந்து ஒரு சட்டியில் பாலும் நீரும் கலந்து எடுத்து அதன் வாய்க்கு வேடுகட்டி மேற்படி பால்பிசைந்த சூரணத்தைப் பரப்பி மேற்சட்டி மூடி வெந்தெடுத்து வெயிலில் உலர்த்தி பொடித்துக் கொள்ள சுத்தியாம். இருப்பினும்,



மீட்டு மழையில் வெயிலி லீமத்திலுறக்  
காட்டா மலையினிது காப்பாற்றிப் - பூட்டும்  
அறையிலொரு பாண்டத்தி லாறாமல் வைக்க  
கறையில் மசிந்த சரக்கை! (தே.வெ. பாடல். 362)

கறை - உரல்

உரலில் இடித்துத் தூள் செய்த மருந்து சரக்குகளை மீண்டும் மழை, வெயில், பனியாகியவற்றில் வைப்பதால் அதன் சத்து கெடுமாதலின், அங்ஙனம் செய்யாமல் இனிதே காத்து, காற்றுப் புகாதபடி மறைப்புள்ள அறையில் ஒரு புதுப்பாண்டத்தில் உரலில் இடித்த பதம் கெடாதிருக்கும்படி வைக்க வேண்டும் என்றும் குறிப்பிடப்பட்டிருப்பதால் மருத்துவர் எவ்வகைச் சூரணம் பாலில் அவித்தெடுக்க வேண்டும் என்பதை உணர்ந்து செய்தல் வேண்டும்.

துவர்ப்புச் சுவையுடைய கடுக்காய் போன்றவற்றின் சூரணங்களை உரலில் இடித்துக் காற்றுப் புகாவண்ணம் பதம் கெடாது மூடி வைத்தலே சுத்தியாகும்.

சூரணங்களைச் சலிப்பதற்கு தற்காலம் உலோகம், குழைமம் (Plastic) இவற்றாலாகிய சல்லடைகள் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. இருப்பினும் துணியில் சலித்து எடுப்பதே சீரணமாவதற்கு எளியதாம்.

சீரணக்காலம் - 12 நாழிகை

சூரணத்தின் ஆயுட்காலம் - 3 மாதங்கள் ஆகும்.

## பிட்டு

.....மாவைத் தண்ணீர்

நாட்டியே சீலை கட்டி

வல்லவா மாவையிட்டு

மலர்வித்தல் பிட்டதாமே!

(சி.ம.சு)

அரிசி மாவுடன் மூலிகைச் சரக்குகளைச் சூரணித்துச் சேர்த்து, குறிப்பிட்ட நீர்ப் பொருளை ஒரு பாணையிலிட்டு

அதற்கு வேடுகட்டி அதில் உரிய மாவைப் பரப்பி மேற்சட்டி மூடி வெந்து எடுத்தல் பிட்டாம்.

வேட்டில் பரப்பிய மாவைக் கையில் எடுத்து உருட்ட உருண்டால் வெந்த பதமென இறக்க வேண்டும்.

இதன் ஆயுட்காலம் 3 மாதங்கள்.

## வடகம்

வாயிலிட்டுச் சுவைத்து உட்கொள்ளும் வகையில் செய்து கொள்ளும் மருந்து முறை.

குறிப்பிட்ட சரக்குகளை இடித்து சலித்து அத்துடன் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள வெல்லத்தை கலந்து பிசறி வேடுகட்டி வேகவைத்துப் பின் இடித்து வேண்டிய அளவில் உருட்டி உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டியது.

இதன் ஆயுட்காலம் 3 மாதங்கள்

## வெண்ணெய்

நீரில் கரையும் தன்மை இல்லாத பிசின் போன்ற மருந்து சரக்குகளை உள்மருந்தாகப் பயன்படுத்தும் வகையில் செய்து கொள்ளும் மருந்து முறை.

குங்கிலியம் போன்ற சரக்குகளை பசுநெய் அல்லது தாவர நெய்களுடன் உருக்கி குறிப்பிடப்பட்ட திரவப் பொருளில் ஊற்றி மத்திட்டுக் கடைந்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

நெய்யுடன் கலந்து உருக்கி நீரிலிட்டுக் கடையும் பொழுது நீர் அணுக்களுடனும் காற்றணுக்களுடனும் கலந்து பிசின் பொருளானது எளிதில் உட்கொள்ளத்தக்க வகையிலும், எளிதில் சீரணிக்கத் தக்க வகையிலும் மென்மைத் தன்மையை அடைகிறது.

அன்றியும் மூலிகை, தாது சரக்குகளை வெண்ணெய் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்வதும் இப்பிரிவில் அடங்கும்.

இதன் ஆயுட் காலம் - 3 மாதங்கள்

## மணப்பாகு

பாகு, பானகம் என வேறு பெயர்களாலும் நூற்களில் பேசப்படுகிறது.

உரிய குடிநீர் அல்லது சாறு இவற்றுடன் சர்க்கரை அல்லது கற்கண்டு சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் எடுத்துக் கொள்ளும் மருந்து முறை.

உரிய நீர்ப் பொருளுடன் சர்க்கரை கலந்து காய்ச்சங்கால் பாகை நீரிலிட அமிழ்ந்தும், பரவாத நிலையிலும், ஒரு வெள்ளைத் தாளில் ஒரு சொட்டு விட அது ஊறாமலும், பரவாமலும் இருப்பின் பதமென உணர்ந்து இறக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இறக்கியவுடன் வேறு பாத்திரத்தில் மாற்றிக் கொள்ள வேண்டும். இல்லாவிட்டால் காய்ச்சிய பாத்திரத்தில் உள்ள சூட்டினால் மேலும் பாகு முறுகிவிடும்.

மணப்பாகில் சேர்க்கக் கூடிய சர்க்கரையானது புளிப்பான பழரசமாயின் 2 அல்லது 3 பங்கும், இனிப்புள்ள பழரசங்கட்குச் சம அளவும், கடைச்சரக்குகளின் குடிநீருக்கு இருபங்கும் இருக்க வேண்டும்.

உட்கொள்ளுங்கால் மணப்பாகிற்கு ஒன்றுக்கு 4 பங்கு உரிய அனுபான திரவத்தில் கரைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

## மணப்பாகின் சிறப்பு

புண் பிணியாகும் பகையைப் போராடி வென்றல்யா

வென்ப தொழிய விறைப்பாறித் - தன்பவன

மான வுடலி லறுதினமு மாந்துருசிப்

பானக நன்மைக்கிருக் கப்பாய்!

(தே. வெ. - 100)

புன் பிணிகளை வென்று நீக்கும். இனிவெல்லுவதற்கு உரிய நோய்கள் யாவுள்ளனவென்று வினவி, நன்மைக் கிருப்பிடமாக அமைந்து உதவும். சுவையாக இருக்கும் தன்மையால் பானகமானது நன்மைக்குப் பள்ளி கொள்ளும் பாய் போன்றது.

### ஆயுட்காலம்

வின் மணப்பாகு நெய் ரசாயனமிவை

நால் மேவு மறு திங்கள்.....

இதன் ஆயுட்காலம் ஆறு மாதங்களாகும்.

இதன் சீரண காலம் - 7 நாழிகை.

### மணப்பாகு பதம் தப்பினால் செய்ய வேண்டியது

மணப்பாகு காய்ச்சங்கால் பாகு முறுகிவிட்டால் நீரோ, வெந்நீரோ விட்டு கலக்கி வைத்துக் கொள்ள கெட்டு விடும்.

ஆனால் நீரை வாலையிலிட்டு வடித்து, அந்த நீரைச் சிறிது சிறிதாக முறுகிய மணப்பாகிற்கு விட்டு பாகுபதம் வந்ததும் நிறுத்திக் கொண்டு பக்குவப்படுத்திக் கொள்ள உரிய ஆயுட்காலம் வரை கெடாது.

## நெய்

பசு நெய்யை ஆதியாகக் கொண்டு செய்யும் மருந்து முறை.

உரிய திரவப் பொருளுடன் பசு நெய்யைச் சேர்த்துக் கற்க திரவியங்களை அரைத்துச் சேர்த்து எரித்து மெழுகு பதத்தில் வடித்துக் கொள்வது.

இதன் ஆயுட்காலம் - 6 மாதங்கள்

## இரசாயனம்

சரக்குகளைச் சூரணித்து சர்க்கரை நெய் சேர்த்துப் பிசறி எடுத்துக் கொள்வது.

ஆயுட்காலம் - 6 மாதங்கள்

## இளக முறை

இளகிய பதத்தில் இருப்பதால் “இளகம்” என காரணப் பெயரோடு வழங்கும் மருந்துமுறை.

தனி மருந்தாகவும், பல மருந்துகட்கு அனுபானமாகவும் அநேக இளகமுறை நூற்களில் சொல்லப்பட்டுள்ளது. “லேஹியம்” என்ற வடமொழிச் சொல்லாகவும் வழக்கில் உள்ளது.

### இளகம் செய்முறை விதி

(அ) .....லேகிய

விபரமும் கூறுவன் மித்திர குணத்துடன்  
சுபமுறக் கேண்மதி சூத்திரப் படியே

.....

மிதமுறு மிரண்டுகு றெனக்குடி நீர்முறை  
புரிந்த மேற்சரக்கெனும் பொருள்வகைப் பொடியெலா  
முறைமையிற் றீவகை முட்டுநே ருருவகை  
பதவகை யிவைவழாப் பாண்டிதத்துடன் சமைத்  
திதமுற லேகிய வினம் எழு.....!

என்பதில் இளகத்திற்காகும் சரக்கினங்கள் குடிநீர் முறையென்றும் மேல்சரக்கு முறை என்றும் இருவகையாகப் பிரிக்கப்படும். இங்கு குடிநீர் எனப் பேசப்படுவது நீர், பால், குடிநீர், சாறு முதலாகிய திரவப்பொருளையும் மேல் சரக்கு எனப்படுவது சூரணச் சரக்குகளையும் குறிக்கும். எரிக்குங்கால் முத்தீ வகைகளையும் முறைப்படி எரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

(ஆ) தாளியிவை யானதொரு சட்டிதனில் வையிக்குப்  
பாலுமதை விட்டேயடுப்பிற் பக்குவத்திலும் பதமாய்த்  
கேளிதுவென் றேகனலுந் தியதுபோல யெரிக்க  
நாளிலைநீர்ச் சுண்டியிவை நடப்பதுவுங் கண்டிலறே  
தொக்கிவிடும் பாகதுபோற் சூகமது வேயறிந்து  
புக்கிவிடு மேயிறக்கி பூட்டிவிடு தூணத்தைத்  
தாக்கிவிடு மேகிளறித் தானதனை யேதுழுவீ  
சொக்கிவிட லேகியமே துதித்துவிடு மேபணிந்தே!

(தி.ந.வை.சி. பக்கம் 210 பாடல் 56, 57)

ஒரு பெரிய சட்டிதனில் வெல்லமும் பாலும் இட்டு, அன்றி சொல்லப்பட்டுள்ள நீர்ப் பொருளும், வெல்லமும் சேர்த்து அடுப்பேற்றி எரித்து நீர் சுண்டி கையில் ஒட்டிக் கொண்டு வழியும் பாகத்தை அறிந்து சட்டியை இறக்கி சூரணத்தை இட்டுக் கிளறி நன்கு துழாவி வர இளகம் பிறக்கும் என்பதாம்.

### இளகப் பக்குவமுறை

1. இளகம் பக்குவமாகையில் அதை எடுக்கும் போது நூல்போல் நீண்டு நெகிழ்ந்து வருவதும்
2. நீரிலிட்டால் மூழ்கிப்போவதும்
3. கைகளில் உருட்டுங்கால் சிதறிப்போகாமல் திரண்டு நிற்பதும் பக்குவ பாகங்களாம்.

### செய்முறையில் கவனிக்க வேண்டியவை

இளகத்தில் சேர்க்கப்படும் நெய், தேன் சம அளவாக இருத்தல் கூடாது. நெய்க்குப் பாதி அளவே தேன் சேர்த்தல் வேண்டும்.

கிளறிய இளகம் நன்கு ஆறிய பின்னே பக்குவப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

இளகம் சூட்டுடன் இருக்குங்கால் நெய்யையும் சூடு சற்று ஆறிய பின் தேனையும் விட்டுக் கிளற வேண்டும்.

மருந்தின் ஆயுட்காலத்தை நிர்ணயிக்கும் பொருட்டு பாகு செய்து சூரணமிட்டு இளகிய பதத்தில் எடுத்துக் கொள்வது மட்டுமே இளகம் என்பதாம். இவை தவிர பால், வெல்லம், நெய், தேன் சேர்ப்பினும் வேறு பக்குவமுறையில் உதாரணமாக அரைத்தோ அல்லது பிசறியோ இளகிய நிலையில் இருந்தாலும் அதை இளகம் என்று கொள்ளலாகாது.

### இளகத்தின் சுத்திமுறை

.....சமைத்  
திதமுற லேகிய வினம் பெறவெடுத்ததை  
வரன்முறை யாகிய விருமதிகாறும்  
பொருவது தானியப்புடமுறை வைத்தெடுத்  
துள்முறையுனில்.....

என்பதில் முடிந்த இளகத்தை இருமாத காலம் தானியப்புடம் வைத்து எடுத்துக் கொண்டு பின் உண்ண வேண்டும் என்பதாம்.

### இளகத்தின் ஆயுட்காலம்

விள் மணப்பாகு நெய் ரசாயன மிகை  
நால் மேவுமறு திங்கள்.....

ஆறு திங்கள் ஆயுட்காலமாகும்.

### இதன் சீரணகாலம்

சூரணந் தைல மிலேகங்  
கிருதஞ் சொற்பனிரண்டென்னச்  
சேருநாழிகையாம்.....! (கு.தா.சீ.வ)

என்பதில் இதன் சீரண காலம் 12 நாழிகை ஆகும்.

## மாத்திரை

மூலிகை, தாது சரக்குகளை உரிய திரவப் பொருள் விட்டு அரைத்து உரிய பிரமாண அளவுகளில் உருட்டி நிழலிலோ அன்றி வெயிலிலோ உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதன் ஆயுட்காலம் - 1 ஆண்டு

## கடுகு

உரிய சாறு அல்லது குடிநீருடன் கற்க திரவியங்கள் மற்றும் நெய்வகைகளைக் கலந்து காய்ச்சி கடுகு பக்குவத்தில் இறக்கி கடுகுடன் சேர்த்து நெய்யை உட்கொள்ளும் மருந்து முறை.

இதன் ஆயுட் காலம் - 1 ஆண்டு

## பக்குவம்

மூலிகை, தாது சரக்குகளை அரைத்து, எலுமிச்சம்பழம், குமட்டிப்பழம் போன்றவற்றில் உள் அடைத்து சீலை செய்து பூமிபுடம் வைத்து எடுப்பதுவும், உப்புகளில் சரக்குகளை ஊற வைத்து எடுப்பதுவும், பலவகைச் சாறுகளில் சரக்குகளை ஊற வைத்து உலர்த்தி எடுப்பதுவும் பக்குவம் என்றே குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இதுவே கற்பம் என்றும் ஊறுகாய் என்றும் பல நூற்களில் பேசப்படுகிறது.

இதன் ஆயுட்காலம் - 1 ஆண்டு

## தேனூறல்

பல வகைச் சரக்குகளைப் புதிய தேனில் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்வது.

நெல்லி, அகத்தி, கண்டங்கத்திரி, தூதுவேளை போன்றவற்றின் உலர்ந்த பழவகைகள், இலவங்கம், இஞ்சி இவற்றைத் தேனில் ஊறவைத்து தினமுறையாக உண்டு வர இம்மருத்துவ முறை மிகச் சிறப்புடையது.

இதன் ஆயுட்காலம் - ஓர் ஆண்டு.



## மெழுகு

தாதுச் சரக்குகள், மூலிகைச் சரக்குகள் இவற்றை உரிய திரவப் பொருள் விட்டு அரைத்தோ, சுருக்குக் கொடுத்தோ, மெழுகு பக்குவத்தில் எடுத்துக் கொள்ளும் மருந்து முறை.

## குழம்பு

மூலிகை அல்லது தாது சரக்குகளைத் திரவப்பொருள் விட்டு அரைத்துக் காய்ச்சியோ, காய்ச்சாமலோ குழுகுழப்பான பக்குவத்தில் எடுத்துக் கொள்ளும் மருந்து முறை.

இவ்விரண்டு மருந்து முறைகட்கும் ஆயுட்காலம் 5 ஆண்டுகள்.

## தைலம்

### இயல்

உரிய குடிநீர் அல்லது சாற்றுடன் நெய் வகைகளைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கொள்வது தைலம் என்பதாம்.

### தைல வகைகள்

துதியிழுதுற்பவம் பெயர் மிக்கெனினுமவை

யிராருட் சுருங்கு மந்த

விதியுணருங் கருத்துளதேற் கருதி முறையிட்டபடி

விரித்துரைப்பாம்

கொதியுருக்கு புடம்பட்டித் தீநிராதவ

ருனைவிற் கூசனோக்கம்

பதியிரும்பு நீராவி சுட ரெந்திரங்கனினுற்

பவமா நெய்யே!

(தே.தை.வ.சு. பக். 7)

1. கொதித்தைலம்
2. உருக்குத் தைலம்
3. புடத் தைலம்
4. தீநீர்த் தைலம்

5. சூரியப் புடத் தைலம்
6. மண் தைலம்
7. மரத் தைலம்
8. சிலைத் தைலம்
9. நீர்த் தைலம்
10. புகைத் தைலம்
11. சுடர்த் தைலம்
12. எந்திரத் தைலம்

இவ்வாறு 12 வகை முறையால் பிறப்பிக்கப்பட்ட தைலமானது ஐவகை மருத்துவ முறைகளில் அடங்கும்.

1. முடி நெய்
2. குடி நெய்
3. பிடி நெய்
4. சிலை நெய்
5. துளை நெய்

இதனை

பருதியொளி தைலவருக்கச் சுருக்க நூற்குட்  
படுதைல மைவிகற்பப் படுமவை யானவோர்  
சுருதிமொழி முடித்தைல முடங்கு குடித்தயிலந்  
தொக்கிலிடு பிடித்தைலந் துளைசிகிச்சைத் தயிலங்  
குருதிவழி சிலைத்தயில மென்பவ யையாஞ்.....!

(தே.தை.வ.சு பக்கம் 8)

என்றதோர் அடிகளால் அறியலாம்.

இவ்வாறு தைல வகைகளில் சில ஐந்திடத்தைப் பற்றிய சிகிச்சை முறைகட்கும் சில நான்கு வகைக்கும், சில மூன்று, இரண்டு, ஒன்று ஆகிய மருத்துவ முறைகட்கும் ஆகும்.

## ஐவகை சிகிச்சைக்காகும் தைலம்

சுக்குத் தைலம்

இதனை,

கொப்புளிக்க - பல்ரோகமும்

தலையில் தடவ - பீனசமும்

காதிலிட - காது வலியும்

பட்டிகட்ட - வீக்கமும்

இதனைத் தேய்த்துவிட - வாதரோகமும் தீரும் என்பதால்

வடித்திடு மிக்கநித் தைலந் துட்டெடை

யுள்ளிருந்திடினும் வாரந்தோறும்

பிடித்திடினு மாடிடினுஞ்.....

என்பதில் மிளகுத் தைலம் குடி நெய்யாகவும், முடி நெய்யாகவும், பிடி நெய்யாகவும் மூவித சிகிச்சைக்காகும்.

வடியிதே பிருங்காமலகத் தைல முழ்கிடு நசிய முர்த்ரோயோ

டிருவிற்பிணி செவிடுமுதலிய வணங்குமடு.....

என்பதில் பிருங்காமலகத்தைலம் முடித்தைலமாகவும், துளைத் தைலமாகவும் பயன்படும்.

தேகரா சச்சுரதஞ் தில்லியநேர் நேர் கூட்டிப்

பாகமுறக் காய்ச்சிப் பருகுவார் - காகமுனுங்

காசத்தைக் காணாரிக் காசமுற்றாரிப் பிருங்க

ராசத்தைக் காணார் நவில்!

(தே.வை.வ.சு.)

என்பதில் பிருங்கராசத்தைலம் குடித்தைல வகைக்காம்.

காய்ச்சும் முறையால் தைலம் இருவகைப்படும். அவ்விரு முறைகட்கு ஏற்றவாறு பக்குவ பாகங்களும் வெவ்வேறாகும்.

பெருந்தைலம், சிறுதைலம் என அவை பேசப்படுகிறது.

## பெருந்தைலம்

திரவியப் பார்வை புனிதம் பச்சை யெரிசுடர்ச்

சேர்வை மோதற்றுகளிடே

பரவுநீர் பாக்கியஞ்சு ரசமாத் நெய்யளவைபகர்

கற்கவெண் பொடிநிறை

விரவ ரைப்புக் கரைப் பிடலெரிப்புத் துழுவல்

வேண்டு பதமுற்றல் சுத்தி

யரவெனுந் ததியிருபத்தியிரண்டுந் தவறிடாது

புரியிற் றயிலமே!

(தே.தை.வ.சு)

1. தைலத்திற்காகும் குடிநீர், கற்கம் முதலியவைகளுக்கு உரிய சரக்குகளை மாறுபாடில்லாத வண்ணம் பார்வையிடுதல்
2. அவற்றைச் சுத்தி செய்தல்
3. பச்சையாகவாவது, வறுத்தாவது, சூரியபுடம் வைத்தாவது இறக்குதல்
4. தூளாக்குதல்
5. மத்தித்தல்
6. ஆற்றுநீர், குடிநீர், சுரசமாதிகள், நெய் வகைகள் இவற்றின் அளவுகாணல்
7. கற்க மருந்துகளின் தொகையறிதல்
8. அவற்றைப் பொடி செய்தல்
9. பின் நிறுத்துப் பார்த்தல்
10. அவற்றைக் கலந்தரைத்தல்
11. இதைக் குடிநீரில் கரைத்தல்
12. பாண்டத்தை அடுப்பின் மிசை பொருந்த வைத்தல்
13. எரித்தல்

14. துழாவுதல்

15. வாத முதலிய தேகிகட்கு ஏற்ப பக்குவ பாகத்தை அறிதல்

16. வடித்தல்

17. சுத்தியெனுந் தானியப் புடமிடல்

18. கரும சாந்தி செய்தல் எனும் இவ்விதச் செய்கைகளையும்  
பிசகாது செய்து முடித்தால் அது பெருந்தைலமாம்.

இவ்வகைத் தைலத்திற்குப் பாகவிதியானது மூவகைப்படும்.

தூக்கும நீருறு மயனமிருது பாகந்  
தொடிற் பிடிக்கு மயனமது சிக்குபாகம்  
மோக்குமுன் வாலுக மெழற்காயத்த மென்னின்  
முதிரலன்று கரகரப்பாம் பாக மாகும்  
நோக்குமவை மூன்று நீலா திழன்று  
நோய்க்குமுறையே விரிப்பார் நூல்வல் லோர்கள்  
ஆக்குமவைக் காதி யந்தப் பருவகற்க  
மாசிழைக்கு மாயின ∴ தியாவர்க் காமே!

(தே.தை.வ.சு பக்கம் 26-27)

1. தைல பக்குவ காலத்தில் கற்கத்தை அகப்பையால் எடுத்துப்  
பார்க்க கற்கம் விரல்களால் திரட்டக் கூடியதும் திரட்ட  
முடியாததுமான நிலையில் மெழுகு பதமாயிருக்கில்  
அது மிருதுபாகம் எனவும்.

2. சிறிது பிசுபிசுப்புடன் திரட்டும் போது விரல்களில்  
ஒட்டக்கூடியதாயிருந்தால் சிக்குபாகம் எனவும்,

3. முகர்ந்து கற்கத்தை விரல்களால் திரட்டும் போது சிதறிக்  
கருநிறமானால் மணற்பதமெனவும் கூறப்பட்டுள்ளது.

இம்மூன்று பாகங்களும் முறையே வாத, பித்த, கப  
நோய்களுக்காம்.

இவ்வாறுள்ள மூவித பாகத்திற்குள் மிருது பாகத்திற்கு முன்பாகமும், மணற்பாகத்திற்குப் பின்பாகமும் பொல்லாங்கையே விளைக்கும். ஆகையால் பயன்படுத்தக் கூடாது.

இதில் துளைத் தைலமானது மிருது பாகத்திலும், பிடித் தைலம் மணற் பதத்திலும் குடித்தைலம் சிக்கு பதத்திலும் காய்ச்சிக் கொள்ள வேண்டும்.

### சிறு தைலம்

அடையிலை பராக மெழுகாதி யிரதஞ்சேர்த்  
திடையில்புரி புன்னெய்கட் கெல்லாங் - கடையில்  
விரிபருவ மாவனவாம் வேதல் பொரிதல்  
அரிகரைத னீரொலிய நல்! (தே.தை.வ.சு - பக். 33)

அரைத்துத் தட்டிய அடைவகைகள், இலைவகைகள், தூள் வகைகள், மெழுகாதிகள், கற்கமில்லாத நீர்த்தன்மை வகைகள் ஆகியவை கலந்து அப்போதே காய்ச்சிக் கொள்கிற சிறிய தைலமுறைக்கெல்லாம் தைலம் காய்ச்சிய முடிவில் ஒவ்வொன்றும் முறையே வேகவும், பொரியவும், நிறம் தைலத்தில் உண்டாகவும், உருகவும், திரிச்சீலையால் தொட்டு விளக்கில் காட்டினால் சிடு சிடுப்பு இல்லாமையும் பக்குவ பாகங்களாம்.

(உ.ம்) அசைத்தைலம், பிருங்கராசத்தைலம், மத்தன் தைலம்.

### காய்ச்சும் விதி

எக்குவாதந் தைலங் கிருத மாதி  
யெரிக்குங் கானவைலோக கடங்க ளொவ்வா

.....

மறைந்தவைகட் கெவ்விதத்துந் திறந்தான் மண்ணே!

(தே.தை.வ.சு - பக். 15)

என்பதில் உலோகக் கடங்களைத் தவிர்த்து மண்கடங்களே சிறப்புடையதாம்.

ஒரு தைலப் பாண்டத் தொரு தைலங் காய்ச்சி

னொரு தைலப் பண்புகெடலென்றோ.....!

(தே.தை.வ.சு - பக். 25)

என்பதில் ஒரு தைலம் காய்ச்சிய பாண்டத்தில் பிறிதொரு தைலம் காய்ச்சக் கூடாது.

தைலம் காய்ச்சுவதற்கு ஏற்படுத்திய நாள் அளவை வரை பொருந்திய விறகினால் கமலாக்கினியாயும், நீர் சுண்டியபின் தீபாக்கினியாயும் எரித்து எடுக்க வேண்டும்.

சுர முதலிய நோய்கட்காகும் தைலத்தை ஆவாரை, சிற்றாமுட்டி விறகாலும், கண், நாசி நோய்கட்காகும் தைலத்தை உசிலம், இலந்தை விறகாலும் எரிக்க வேண்டும்.

பிடித்தைல வகைகட்கெல்லாம் இலுப்பை, புளி முதலிய மரங்களின் விறகும் ஆகும்.

இவை கிடையாவிடத்தில் காய்ச்சுகின்ற தன்மைகட்கு ஏற்ப ஒரு சாதி விறகால் எரிக்க வேண்டும்.

ஏலம், சந்தனம், புனுகு, அகில், மரு, தக்கோலம், மஞ்சள், பச்சைகற்பூரம் போன்ற வாசனைத் திரவியங்களைத் தயிலம் இறக்கிய பின் சேர்க்க வேண்டும்.

வாயிந்த தயிலங்கள் வைத்தா யானால்

மருந்துதொகை எடைபாகஞ் சரியானா லேற்கும்

போமிந்த மருந்துகுறை யெண்ணெய் தானும்

போலல்லாது மருந்துமீறில் கார மெத்த

ஏமிந்த யெண்ணெய்மீறில் தயில மிறக்க

வென்மகனே நாட்செலு மெல்லார்க் குந்தான்

வாயிந்த தயிலமீதில் மருந்து மீறி

லதைமுழ்கில் சிரம்வறளு மறிந்து பாரே!

தைலம் காய்ச்சுங்கால் கூறப்பட்ட படி மருந்து, நெய் எடை பாகஞ் சரியாக இருக்க வேண்டும். மருந்து மீறினால் காரம் அதிகமாகும். ஸ்நானம் செய்யுங்கால் சிரம் வறளும்.

### தைலங்களின் சுத்தி முறை

1. மெல்லிய தூள்களைப் போட்டு அத்தூளின் நிறம் தோன்றப் பார்த்து அப்போதே செய்யக்கூடிய சிறுதைல வகைகளில், முடித்தைலத்தை அழுத்தித் தேய்ப்பதுவே சுத்தியாகும்.
2. குடிப்பதற்கேனும், மூழ்குவதற்கேனும் அடைதட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொள்ளும் தைல வகைகளில் அதன் சுடுகை ஆறுவதே சுத்தி.
3. குடிநீர், ரசம், பால் இவற்றைச் சேர்த்துக் காய்ச்சும் தைலங்களை  $\frac{1}{2}$  முதல் மூன்று நாள் வரை பயன்படுத்தாது வைத்திருப்பதே அதன் சுத்தி.
4. சிறு தைல முறைகளன்றி மிகுந்த கற்காதிகள் சேர்த்து செய்யப்படும் பெருந்தைல வகைகள் யாவற்றையும் 3 நாள் முதல் 1 மண்டலம் கறுப்பு நெற்குள் புதைத்து வைத்தெடுப்பதே சுத்தி.
5. பூமிபுடம் வைத்தெடுப்பதும் சுத்தி.

மேற்படி சுத்தி முறைகளுள் நெற்புடச் சுத்தியே சிறப்புடையதாகக் கொள்ளப்படுகிறது.

பாகங்களி னறலும் பாக்கியஞ்சேர் மூலகந்த  
சாகங்களி னறலுஞ் சாற்றறலும் - வேகஞ்செய்  
கற்காதி பண்புமறுங் காய்ச்சுரை போனெற் குணிற்கி  
னற் காரியஞ் செயுநெய் நாடு! (தே.தை.வ.சு. - பக். 29)

6. சிறந்தபுடத்தினால் புதிய தைலங்களுக்குள் அந்தர் பூதமாக மறைந்திருக்கின்ற மூவித பாகத்திப்பியால் வரும் தைலநீரும், குடிநீரில் சேர்ந்த வேர், கிழங்கு, இலை இவற்றின் நீரும், சுரசங்களின் நீரும், வெப்பஞ் செய்கின்ற கற்க திரவியங்களின் பற்பல குணமும் நீங்கி தைலமானது நற்காரியத்தைச் செய்யும் என்பதாம்.



## பற்பமுறை

இரசாதி பாடாணம், சொர்ணாதி லோகம் அல்லது உபரசத்தை யேனும் மூலிகைச்சாறு, செயநீர் அல்லது திராவகம் முதலியவைகளைக் கொண்டு புடத்திலிட்டாவது வேறு வகையிலாவது வெண்மையாக்கி எடுக்கும் முறை 'பற்பம்' ஆகும்.

பற்பம் செய்முறை பல வகையாகும்.

அவை

குழிப்புட முறை (உ.ம்) சங்கு பற்பம்,  
சிலாசத்துப்பற்பம்

மணற்புட முறை (உ.ம்)

பதங்க முறை (உ.ம்) சண்ட ரச பற்பம்.

எரிப்பு முறை (உ.ம்)

ஊது முறை (உ.ம்)

அரைப்பு முறை (உ.ம்) பூரபற்பம்.

நீற்றினத்தாதி சரக்கு - இரசம் - கிளுவை, கிலுகிலுப்பை, கற்றாழை அன்றியும் பல வகை ஆதி சரக்குகள் உள்ளன.

1. எல்லாமும் நீற்றுதற் குபாயங் கேளு  
எரிபுளுகு வீரமொடு பூரம் வண்டு  
வல்லாக உரஞ்சுதஞ் சவுக்கா ரந்தான்  
வகையாக கார்முகியுஞ் சூட னோடு  
நல்லாக யிதுசேர்ந்து பொருந்த நிறும்! (யா.வா.சூ.)
2. சேதியாம் நீற்றினத்தின் குருவே கேளு  
செப்புத்தொட்டி பாடாணம் சாரந் தானே  
அரிதாரம் லிங்கமுடன் ரசமும் கேளு  
ஐந்தாக இன்னுமீதை அறையக் கேளு

எரிசான கல்லுப்பு சத்திச் சாரம்

பேரான வெடியுப்பு வெண்கா ரந்தான்  
விரிவான சூடனோடு ஐந்து மாச்சு

விதமான குருவண்டு உரமும் நாபி  
சரியான நெரிவிஷமும் புழுகும் கூட்டி  
தானாக யிதுவெல்லாம் அரைத்தி டரே

அரைப்பதற்குத் தெளிவுநீர் சொல்லக் கேளு  
அவுரியோடு வாழையுடன் அரசு தெங்கு  
நிரைக்கவே நாயுருவி ஐந்துஞ் சுட்டு  
நேராக பாண்டத்தி லிட்டுக் கொண்டு  
நுரைக்கவே யமுரிதனை வார்த்துக் கிண்டு  
நுட்பமதாய் மூன்றுநாள் தெளிய வைத்து  
பரைக்கவே தெளிவிறுத்துக் கொண்டு நீயும்  
பாங்காக மருந்ததனை அரைத்தி டாயே  
அரைத்ததனைக் காயவைத்து பதனம் பண்ணு  
களஞ்சுவிதம் பூசிக்காய வைத்துக் கப்பா!

(யா. வை. வா. சூ)

இவையன்றி பற்பத்திற்கென உரிய திராவகம், செயநீர்  
முறைகள் சொல்லப்பட்டுள்ளன.

தேளான பூரமது திடமாகப் பத்தாகுஞ் திறப்பாஞ் சீனம்  
வாளான இரண்டு பத்து வடிவாகருறுத்து அடை வாலை கூட்டி  
தாளாகப் புகை நிரைத்தாட்டிகமாய் வாங்கிடவே எல்லாம்  
நீறும்!

(யூ.வா.வை)

பூரம் - 10 பங்கு, சீனக்காரம் - 20 பங்கு சேர்த்து  
வாலையிலிட்டுத் திராவகம் வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.  
உரிய சரக்கினங்கட்கு விட்டரைத்துப் புடமிட பற்பமாகும்.

### சங்கத் திராவகம்

வெடியுப்பு	- 3
இந்துப்பு	- 2
நவச்சாரம்	- 2 ½
சோற்றுப்பு	- 1
வெங்காரம்	- 1
அன்னபேதி	- ¼
துருசு	- ¼
படிகாரம்	- ¾
பூநீறு	- ¾

இவற்றைப் பொரித்துத் திராவகப் பானையிலிட்டு வாலைக் கூட்டி கவிழ்த்துச் சீலை மண் செய்து உலர்த்தி அடுப்பேற்றி எரித்து வடியும் திராவகத்தைச் சேகரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

(கு.தா.சீ.வ)

### செயநீர்

#### அண்ட எருக்கன் செயநீர்

எருக்கம்பால்	- 4 பங்கு
முட்டைவெண்கரு	- 1 பங்கு
வீரம்	- 1 சிட்டிகை

இவற்றைச் சேர்த்துப் புட்டியில் இட்டு வைக்க செயநீர் தோன்றும். அதை வடித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

### பொது அனுபானம்

.....பற்பமதை யுண்ணக் கேளு  
கருவான லேகியங் கிருத மாகும்  
தோணவே நெய் வெண்ணெயாகும்

தோற்றமுடன் யிஞ்சிரசம் முலைப்பா லாகும்

பிணவே யிந்தவித வனுபா னங்கள்

(போகர் 700)

### பற்பத்தின் ஆயுட்காலம்

நீறுகட்டு உருக்கு களங்கு

நானூறு.....

என்பதில் பற்பத்தின் ஆயுட்காலம் 100 ஆண்டுகள் என்பதாம்.

### சீரணக் காலம்

சேரு சிந்தாரம் பற்பஞ் சீரண மரைச் சாமத்தில்

(சு.ஆ.பொ.ல, பா-99)

### மருந்து முடிக்கும் காலம்

மற்றைய மருந்து முறைபோல் குறிப்பிடப்படாமையால் மருத்துவர் காலத்தைக் கணித்து மருந்து முடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

### பற்பம் செய்முறையில் கவனிக்க வேண்டியது

1. உரிய சரக்குகளை முறைப்படி சுத்திக்க வேண்டும்.
2. அரைப்பு, தொழில் பகலில் நடக்க வேண்டும்.
3. வில்லையைச் சுக்கைப்போல் உலர்த்த வேண்டும்.
4. மூலிகையினம் கவசித்து முடிக்க வேண்டிய மருந்தாக யிருப்பின் கவசம் நன்கு உலர்ந்தபின்னே புடமிட வேண்டும்.

### நன்கு முடிந்த பற்பத்தின் சோதனைமுறை

உலோகத்தைக் கொண்டு பற்பம் செய்யுங்கால்

பற்பத்தை எலுமிச்சம் பழரசத்தில் குழைத்து

இரும்பாலான கத்தியில் தடவஅது செந்நிற

மடைந்தால் அதுநன்கு பக்குவமான தாகும்!

(இர.ர.ச)

2. நன்கு முடிந்த பற்பத்தினை நீரிலிட அது மிதக்க வேண்டும். அதன் மீது தானியத்தை வைத்தால் அமிழ்ந்து போகக் கூடாது.

3. விரல்களால் எடுத்துத் தோய்த்துப்பார்க்க இரேகைகளுள் படிந்திருக்க வேண்டும்.
4. அனுபானத்திரவியங்களோடு ஒன்றாகக் கலந்து விட வேண்டும்.
5. உலோக பற்பத்தை வெள்ளியுடன் கூட்டி உலையில்லிட்டு ஊதினால் அது வெள்ளியுடன் நன்கு கலந்து விட வேண்டும்.

## செந்தூர முறை

சிவந்த நிறத்தை உடையதால் செந்தூரம் என்பதாம். சிவந்த நிறம் என்பதில் அலரிப் பூப்போலும், முருக்கம் பூப் போலும் எனப் பலவகை சிவப்பு நிறம் குறிப்பிடப் பட்டுள்ளது.

செந்தூரம் செய்முறையில் 4 வகைப்படும்.

அரைப்புச் செந்தூரம்

எரிப்புச் செந்தூரம்

வறுப்புச் செந்தூரம்

புடச் செந்தூரம்

### அரைப்புச் செந்தூரம்

சரக்குகளை உரிய சாறு முதலாகிய நீர்ப்பொருள் விட்டு உரிய காலம் வரை அரைத்து எடுத்துக் கொள்வது.

(உ.ம்) சண்டமாருதச் செந்தூரம்

### எரிப்புச் செந்தூரம்

சரக்குகளை உரிய முறைப்படி எரித்து எடுத்துக் கொள்வது.

இது மூன்று வகைப்படும்.

1. சட்டி எரிப்புச் செந்தூரம்
2. ஊது முறைச் செந்தூரம்
3. குப்பி எரிப்புச் செந்தூரம்.

### சட்டி எரிப்புச் செந்தூரம்

இரு சட்டிகளை வாய் பொருந்த உரசி சேர்த்து எரிக்க வேண்டிய சரக்குகளைக் கீழ்சட்டியில் வைத்து மேற்சட்டி மூடி உரிய காலம் வரை உரிய அக்கினியில் எரித்து எடுப்பதாம்.

### ஊது முறைச் செந்தூரம்

மருந்து சரக்குகளை உரிய மூசையிலிட்டு மூடி சீலை செய்து உலையிலிட்டு ஊதி எடுத்துக்கொள்வது.

### குப்பி எரிப்புச் செந்தூரம்

இம்முறையில் சரக்குகளைச் சீலை செய்யப்பட்ட குப்பிக்குள் அடைத்து வாலுகா எந்திரத்தில் வைத்து குறிப்பிட்ட காலம் எரித்து எடுத்துக்கொள்வது.

1. பூரண சந்திரோதயம்
2. இரச செந்தூரம்.

### புடச் செந்தூரம்

இது நான்கு வகைப்படும்.

1. குழிகளில் எருவடுக்கி அதில் மருந்துகள் அடங்கிய மூசை அல்லது அகலை வைத்துப் புடமிட்டு எடுப்பது. இது புடச்செந்தூரம்.
2. சரக்குகளைப் பக்குவப்படுத்தி குறிப்பிட்ட கால அளவு உரிய நிலத்தில் புதைத்துப் பக்குவப்படுத்துவது. இதுவும் குழிப்புடச் செந்தூரம் என நூற்களில் கூறப்படுகிறது.

3. சரக்குகளைப் பக்குவப்படுத்தி சூரிய ஒளியில் வைத்து சிவக்கச் செய்வது. இது சூரிய புடச் செந்தூரம் என உரைக்கப்படுகிறது.
4. புடமிட வேண்டிய சரக்குகளை மணற்குள் புதைத்து எருவடுக்கிப் புடமிடுவது. இது வாலுசாபுடம் அல்லது மணல் மறைவு புடச் செந்தூரம் எனக் கூறப்படுகிறது.

### செந்தூரம் முடிக்குங்காலம்

ஆடி யாவணி அடுத்திடுங் கன்னியும்

நாடித் திராவகம் நலமான காலந்தான்

ஊடிய செந்தூர முறைகலக்க நல்லது! (ச.மு.நி. - 276)

செந்தூர காலமது ஆடிமாதம், சிலந்திடு

ஆவணி புரட்டாசி தன்னில்

என்பதால் ஆடி, ஆவணி, புரட்டாசி செந்தூரம் முடிக்க வேண்டும் என்பதாம்.

### செந்தூரத்திற்கென பொதுவான அனுபானம்

.....செந்தூரப் பெருமை தன்னை

சாத்துகிறேன் மாணாக்கன் பிழைக்க வென்று

மானேகேள் வனுபான மினம றிந்து

துலங்காமல் மானிடர்கள் கொள்வ தற்கு

தேனேதான் பசுவெண்ணை நெய்யு மாகும்

தேற்றமுடன் பாலாகுஞ் சூர ணந்தான்

ஊனான லேகியங்கள் கிருத மாகும்

வுத்தமனே இஞ்சிரசம் முலைப்பா லாகுமே

ஆமேதான் சர்க்கரையு மெழுகு மாகும்

அப்பனே யிர்தவித அனுபா னங்கள்

நாமேதான் சொன்னபடி சிகிட்சை செய்தால்

நாடாது தேகம்வலு பிணிகள் போகும்!

செந்தூரம் நன்கு முடிந்ததிற்கான சோதனை

தரைதனிலே வயித்தியர்க ளறிய வேண்டுந்

தானதிலே மாவிடைச்செந் தூரம் போடே

போட்டதின்மே லரிசியிரு வுழுந்து போடு

புதையாது செந்தூரந்தான் மீதக்கும் பாரு!

(போகர் - 700 - பாடல் 69-70)

ஆயுட்காலம்

“குருதி பொடி யெழுபானோ டைந்தாண்டு”

என்பதில் 75 ஆண்டுகள் வன்மை உடையது.

செந்தூரத்தாதி சரக்குகளும், மருந்து முறைகளும்

மூலிகை

கருந்துளசி

பொன்னாவரை

பழச்சாறு

செம்பரத்தை

செவ்வரளி

கையாந்தகரை

செங்கத்தாரி

தாது

1. கந்தகம்

2. “நல்லுறவாய் உபரசங்கள் நவலோ கங்கள்

நாடதிலே பாஷாணங் கார சாரம்

சொல்லுடனே சூதமுதற் செந்தூ ரிக்கச்

சடுதிபெற மால்தேவி சிலைதான் கெந்தி

கல்லான கவுரியப் பிரகந் துத்தம்

கடிதான வெடியுப்பு யிவைகள் சேரில்

உல்லாச மாகவிது சேர்ந்ததனா லாகில்

தாளகம் மனோசில கந்தி கவுரி!

(கு.தா.சீ.வகுப்பு)



அப்பிரகம், துத்தம், வெடியுப்பு இவை சேர்ந்தால்  
செந்தூர மாகும்.

### செந்தூரத் திராவகம்

வழலையொடு வீரம் பூரம்  
உலமான கெந்தி மால்தேவி லிங்கம்  
உத்தமனே வெடியுப்பு அன்ன பேதி  
தானவரும் புகைநீரைப் பேசப் போமோ  
சரக்கெல்லாந் தூரந்தானே! (தே.வை)

பூநீறு, வீரம், பூரம், கந்தகம், அரிதாரம், லிங்கம், வெடியுப்பு, அன்னபேதி இவற்றை வாலையிலிட்டுத் திராவகம் வடித்து அதனைக் கொண்டு சரக்குகளை அரைத்துப் புடமிட செந்தூர மாகும்.

## உருக்கினம்

இது பாடாணங்களையாவது உலோகங்களையாவது சத்துரு மித்துரு சரக்குகள் கூட்டி மூசையிலிட்டாவது, அன்றி உரிய உலோக பாத்திரத்திலிட்டு எரித்தாவது அன்றி ஊதியாவது இளகச் செய்து ஆறவிட்டு எடுப்பது.

### உருக்கினத்தாதி - வெங்காரம்

மேலும் பலவகை ஆதி சரக்குகள் சொல்லப்பட்டுள்ளன.

#### 1. உரித்தாக உப்புநீர்க் குள்ளே நீதான்

உறுதியாய் வீரமிட்டு காரஞ் சேர்த்து  
ஆத்தாது சவ்வாது கூடக் கூட்டி  
அப்பனே மத்தித்து வைத்துக் கொண்டு  
முத்தந்த வுபரசச் சரக்கிற் பூசி  
முதுகனல்வைத் தூதிடவே உருகும் பாரே! (ச.மு.நி)

2. சவ்வீரம், முப்பு, குக்கில், மால்தேவி, புறா எச்சம்.

3. கருங்கொள், வெள்ளைக்குன்றி, நத்தைச்சூரி, தேன்.

உருக்கினத்திற்கென மூசை, துருத்தி, உலை பற்றிய விளக்கங்களை அந்தந்தத் தலைப்பின் கீழ் சொல்லப்பட்டுள்ளதை எடுத்தாண்டு கொள்க.

உருக்குச் சரக்குகள் உலோகங்களே ஆகும்.

உலோகங்களை உருக்கும் பொருட்டு அக்கினியிலிட்டு ஊதும் பொழுது உருக்கப்படும் உலோகத்திற்குச் சமமான நிறமுள்ளதாய் சுவாலை தோன்றுமாயின் அப்பொழுது உலோகம் உருகித் திரவ நிலையிலுள்ளது என்பது பொருளாம்.

## கட்டு முறை

நெருப்பிற்கு ஓடும் சரக்குகளை நெருப்பிற்கு ஓடாமல் நிறுத்தி முடிக்கும் மருத்துவ முறை “கட்டு” எனப்படுகிறது.

இது பாடாணங்களைத் தனித்தனியேனும், இரண்டு முதற் கலந்தேனும், உலோகங்களையேனும், சில சரக்குகளைச் சேர்த்திறக்கப்பட்ட புகை நீராலாவது, செயநீராலாவது, இலைச் சாறுகளாலாவது, குடிநீர்களாலாவது, தேனிலாவது, முலைப் பாலிலாவது, சில சரக்குகள் சேர்த்த குழிப்புட நெய்யிலாவது, தனிச்சரக்கு குழிப்புட நெய்யிலாவது சுருக்குக் கொடுத்து கட்டிக் கொள்வதும் கட்டாகும்.

சில சரக்குகளைத் தனியாகவாவது, பற்ப செந்தூரங்களாய்ச் செய்தாவது கூட்டிச் சாறுகளாலேனும், முலைப்பாலாலேனும் அரைத்து உருட்டிக்கொள்ளுவதும் கட்டாகும்.

களிம்புள்ள உலோகங்களினின்று களிம்பு முதலிய குற்றங்களை நீக்கிப் பிறகு புடமிட்டு இறுகும்படி செய்தலும் கட்டாகும்.

“தம்பனம்” முதலிய மந்திர சக்திகளினால் ஓடும் சரக்குகளை ஓடாமற் தடுத்தலும் கட்டாகும்.

## கட்டின் வேறுபெயர்கள்

மாத்திரைக் கல், உரைமருந்து, கட்டுமானம்.

## கட்டுமருந்தின் ஆயுட்காலம்

நீறுகட்டு, உருக்கு, களங்கு நூலாறு.....

என்பதில் இதன் ஆயுட்காலம் 100 ஆண்டுகள்.

## கட்டு மருந்தின் வகைகள்

கட்டு மருந்தானது செய்யப்படுகின்ற முறையைக் கொண்டு 4 வகைப்படுகின்றது.

1. அரைப்புக் கட்டு
2. எரிப்புக் கட்டு
3. புடக் கட்டு
4. சுருக்குக் கட்டு

ஈதன்றியும் கட்டப்படுகின்ற கட்டானது ஒரு சரக்கினின்று பெறப்பட்டதாக இருந்தால் "தனிக்கட்டு" என்றும், பல மூலச் சரக்குகள் சேர்த்து ஒரே கட்டாக கட்டப்பட்டிருந்தால் "கலப்புக் கட்டு" அல்லது "கூட்டுக் கட்டு" என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

### 1. அரைப்புக் கட்டு

கட்ட வேண்டிய சரக்கினைச் சுத்தி செய்து, சில சாறுகளாலும், குழித்தைலம், செயநீர், மற்றும் கட்டுச் சரக்கு களைக் கொண்டு அரைத்து உருட்டிக் கட்டிக்கொள்வது.

(உ.ம்) இரசக் கட்டு

### 2. எரிப்புக் கட்டு

கட்ட வேண்டிய சரக்கினைக் குறிப்பிட்ட சில சரக்குகளை அரைத்துத் துணியில் தடவி அத்துணியால் அக்கட்டுச்

சரக்கினைப் பொதிந்து சுற்றிச் சீலை மண் செய்து எரித்து எடுத்துக் கொள்ளும் முறை.

(உ.ம்) சாதிலிங்கக் கட்டு, பூரக்கட்டு

### 3. புடக்கட்டு

சரக்குகளைக் கட்டும் செய்நீர், திராவகம் போன்ற வற்றில் ஒன்றாலோ பலவாலோ அரைத்துப் புடமிட்டுக் கட்டிக்கொள்ளும்முறை.

(உ.ம்) வீரக்கட்டு, துருசுக் கட்டு, தாளகக் கட்டு, நாகக் கட்டு, கௌரிக் கட்டு.

### 4. சுருக்குக் கட்டு

கட்ட வேண்டிய சரக்கிற்குச் சில குறிப்பிட்ட மூலிகைச் சாறு, குடிநீர், தாய்ப்பால் போன்றவற்றில் ஒன்றையோ, பலவற்றையோ சரக்கு புகையாமல் சுருக்கிட்டுக் கட்டிக் கொள்ளும் முறை.

(உ.ம்) லிங்கக்கட்டு, வீரக்கட்டு, நவச்சாரக்கட்டு, தாளகக்கட்டு.

### கட்டினத்தாதி சரக்குகள்

சித்த மருத்துவ வாத நூற்களில் சொல்லியுள்ள மூலிகைகளும், உபரசம், காரசாரச் சரக்குகள், நெருப்பிற்கு ஓடும் சரக்குகளையெல்லாம் நெருப்பிற்கு ஓடாது பிடிக்கும் பொன்னைப்போல் உருகிக் கண்விட்டாடும் படிக்கு செய்யக் கூடிய ஆதி சரக்குகள்.

(உ.ம்)

### 1. தாது சரக்குகள்

ஏகம்பச்சாரம், மீனம்பர், பொன்னம்பர், கல்லுப்பு, சவர்க்காரம், இராசவர்த்தக்கல், நாக பாடாணம், சிங்கி பாடாணம், நீல பாடாணம், தாளகப் பாடாணம், கல்

பாடாணம், குங்குமப்பாடாணம், வைக்கிராந்த பாடாணம், இலவணப் பாடாணம்.

## 2. மூலிகைச் சரக்குகள்

சர்க்கரை வேம்பு, தித்திப்புக் கோவை, நறுங்குறிஞ்சி, பேய்த்துவரை, கருந்தக்காளி, கல்தாமரை, பால்இருளி, கண்பூ, அழுகண்ணி, பொன்னுமத்தை, உரோமவிருட்சம், சாயாவிருட்சம், கல்லறளி, நாகமலை, ஈசுவர மூலி, முத்திருக்கஞ் செவி, புறங்கை நாறி, சுரப்புன்னை முதலியன.

## 3. உபரசசரக்குகள்

காண்டாமிருகக்கொம்பு, பூநாகம், கல்மதம், சிலாவங்கம், நாகரவண்டு, அமுரியுப்பு, நண்டுக்கல், இந்திரகோபம், மாங்கிஷ்பேதி, சொர்ணபேதி முதலியன.

## கட்டினச் சரக்குகள்

நெருப்பிற்கு ஓடாதபடிக் கட்டக் கூடிய மருந்து வகைகள் “கட்டினம்” எனப்படுகிறது.

(உ.ம்) சோற்றுப்பு, கல்லுப்பு, வெடியுப்பு, நவச்சாரம், இரசம், கந்தகம், துருசு, தாளகம், பாடாணம், இரசகற்பூரம், சவ்வீரம், லிங்கம், நாகம், காரீயம், வெள்ளீயம், சூடன், வெண்காரம், கல்நார் முதலியவை.

## சர்க்கைக் கட்டும் ஐவகை நீர்

கோழிமுட்டை வெண்கரு, தாய்ப்பால், புகைநீர், சுண்ணாம்புத் தெளிநீர், எலுமிச்சம் பழச்சாறு இவற்றைக் கொண்டு சுருக்கிட சரக்குகள் எல்லாம் கட்டும்.

## கட்டுப் பரிட்சை

கட்டிய இரச கந்த பாடாண உலோகச் சரக்குகள் நெருப்பிற்கு ஓடாதபடி நிற்குமாவென சோதித்தல் ‘கட்டுப்

பரிட்சை' எனப்படுகிறது. இது அடியிற்கண்ட முறைகளைக் கொண்டு தெரிந்துகொள்ள இயலும்.

1. கல்லுப்பு கரியிலுருகும்
2. வெடியுப்பு தந்தம் போலாகும்
3. சீனம் மணிபோலாகும்
4. வெண்காரம் பொங்கி உருகியாகும்
5. சூடன் எரியாது
6. இந்துப்பு வெடிக்காது
7. துருசு இளகாது.
8. இரசம், கந்தகம், பாடாணம் இவை புகையாது.
9. உலோகங்கள் இளகாது - கண்விட்டு ஆடாது.

### கட்டுச் சிறப்பு

கட்டு முறைமை கருத்தாவுக்கே தெரியும்  
கட்டுநெறி கெட்டவர்க்குக் கட்டாது கட்டினால்  
வேதையுண்டாம் வேதையில்லை மெய்யினு லோகமென  
வோசையுண்டாஞ் சட்டை கரையும்! (தே. வெ. - பாடல் 441)

கட்டு முறைமை கருத்தனாகிய இறைவனுக்கே தெரியும். அதனை அறியார்க்குக் கட்டும் முறைமை நெறி கெட்டதாகி விடும், முறை தவறாது கட்டினால் வேதை (வாதவித்தை) உண்டாம். வேறுபாடில்லை. உடம்பில் உலோகங்களில் உண்டாகுமாறு போல் ஓசையுண்டாகும். உடம்பின் மேற்சட்டையும் கழன்று மேனி ஒளியுடையதாகும்.

### கட்டு மருந்துகளின் பயன்கள்

1. நானூறாண்டுகள் (400) பயன்படுத்தலாம்.
2. ஓரிரு பொழுதுகளில் நோயினை வேரறுத்துவிட முடியும்.

3. உட்கொள்ளும் மருந்தின் அளவோ மிக மிகக் குறைவு.
4. ஒரு கட்டு மருந்தினை அனுபானங்கள் மாற்றி வழங்குதலின் மூலம் பல நோய்களைக் களையலாம்.
5. அவசர கால மருத்துவமாகப் பயன்படுத்த சிறந்த மருத்துவமுறை - கட்டுப்பிரயோகமே.
6. பாலர் முதல் வயோதிகம் வரை பயன்படுத்தத்தக்கவை.
7. வேதை மார்க்கத்திற்குச் சிறப்பானவையும், அடிப்படையு மானவையும் கட்டு மருந்துகளே.
8. சில கட்டுகளைக் கொண்டு வேறுபல மருந்துகளையும் முடிக்க இயலும்.
9. நாட்பட்ட நோய்களையும், பல நோய்களின் சேர்க்கையும் ஒரே மருந்துப் பிரயோகத்தால் வேரறுக்க இயலும்.
10. எளிதாகப் பிற இடங்களுக்கு எடுத்துச் செல்ல இயலும்.

**கட்டு மருந்துகள் செய்யும்போது கவனிக்க வேண்டியவையும், கடைபிடிக்க வேண்டியவையும்**

1. நல்லெண்ணமும், விடாமுயற்சியும், நம்பிக்கையும் மிக்கோரே கட்டுகளைச் செய்ய இயலும்.
2. கட்டுகள் செய்ய மூலப்பொருட்களான செயநீர், புகைநீர், முப்பு, சுத்த கங்கை (மழைநீர்) போன்றவை முன்கூட்டியே காலக் கிரமத்தில் தயாரிக்கப்பட்டுத் தயார் நிலையில் இருத்தல் வேண்டும்.
3. சுருக்குக் கட்டு செய்யும் போது சரக்குகள் புகைந்து விடாமல் இருக்க மிகக் கவனமாகச் சுருக்குக் கொடுத்திடல் வேண்டும்.

இவ்வாறு சுருக்குக் கொடுக்கும் போது ஏற்படும் கருப்பு பொருக்கையை அகற்றி சரக்கில் சுருக்குக் கொடுக்கும் மருந்து பூரணமாகச் சேரும்படி செய்ய வேண்டும்.

4. நூல்களில் கூறப்பட்ட எரிப்புத் திட்டம் சரிவர கடைபிடிக்கப்பட வேண்டும்.
5. கட்டுச் சரக்குகள் உருகிக் கட்டப்படுகின்றபோது பெறப்படும் புகையானது பலவித நச்சுக் கலப்பாக இருத்தலால் மிகக் கவனமாக, காற்றிற்கு எதிர்த்திசையிலின்றி மாறாக உட்கார்ந்தோ, நின்று கொண்டோ, செய்யப்படல் அவசியம்.
6. கைபாகம், செய்பாகம், பழகித் தேர்ந்த தேர்ச்சி பெற்றோரை அடுத்து வைத்திருந்து செய்யப்படல் வேண்டும்.
7. அரைப்புக் கட்டு செய்யும்போது பாஷாணாதிகளை அரைக்கும்போது வரிசைக்கிரமாக ஒன்றன்பின் ஒன்றாக அரைத்துச் சேர்த்து சத்துரு மித்துரு சரக்கு அமைப்புப் பின்பற்றப்பட வேண்டும்.

**கட்டு மருந்துகளைக் கொண்டு செய்யப்படும் பிற மருந்துகள்**

1. இலிங்கக் கட்டு செந்தூரம்
2. இலிங்கக் கட்டு மெழுகு
3. தாளாகக் கட்டு தைலம்
4. இலிங்கக்கட்டு கருத்தைலம்

போன்ற மருந்துகள் கட்டுகளைக் கொண்டு செய்யப்படுபவை.

**கட்டு மருந்துகளை உரைக்கப் பயன்படுத்தப்படுபவை**

1. சிறு கல்வம்
2. கருங்கல் தட்டு
3. தங்கம் உரைத்து சோதிக்கும் கல்

இம்மூன்றிலும் “தங்கம் உரைத்து சோதிக்கும் கல்லே” உருகிக் கட்டிய கட்டுகளை உரைக்க சிறப்பானவை.



சிறுகல்வம், கருங்கல் தட்டு போன்றவற்றில் அரைப்புக் கட்டு, சுருக்குக்கட்டு போன்றவற்றை உரைக்கலாம்.

### கட்டு மருந்து உரைக்கும் மாத்திரையளவு

ஓர் உரைப்பிலிருந்து ஐந்து உரைப்பு வரையிலும், ஒரு பொழுதிலிருந்து ஐந்து நாட்கள் வரையிலும் உரைப்பு மாத்திரை அளவு கூறப்பட்டுள்ளது.

இஃது நோயின் அளவைக் கொண்டும், நோயாளியின் வன்மை மென்மைகளுக்குத் தக்கவாறும் மாறி அமையும்.

### சிறப்பு மருத்துவம்

பக்க வாத நோய், முக வாத நோய், பட்ச வாத நோய், முற்றுடல் வாதம், நடுக்குவாதம் போன்ற நாட்பட்ட நிலையிலான வாத நோயிலும், ஆரம்ப, தீவிர நிலையிலான வாத நோயிலும், வலிப்பு நோய், மனநோய், போன்ற பெரிய நோய் மருந்துவத்திலும், விரைவில் குணத்தைத் தர வல்லது. நோய் பரவாமலும் தடுக்க வல்லது.

## சுருக்கிடும் முறை

### இயல்

சுருக்கிட வேண்டிய சரக்குகளை உரிய மண் அல்லது உலோகப் பாத்திரத்தில் வைத்து நெருப்பிலிட்டு உரிய நீர்ப் பொருளைச் சிறிது சிறிதாக விட்டுக் காரமேற்றி பக்குவமாக்கும் முறை.

### அடுப்பு வகை

“.....கரி கொண்டு கும்மட்டி செலுத்துமதே”

என்பதால் கும்மட்டி அடுப்பில் கரி சேர்த்து அனலுண்டாக்கி அதில் வைத்து மட்டுமே சுருக்கிட வேண்டும் என்பதாம்.

## சுருக்கிடும் முறை

.....சுருக்கிடுங்கால்

.....துவட்டு பஞ்சி

லிசவாக .....இயல் பதுவாய்

வசமாய்த் துளித்துளி வந்நீயிட்டு

வலுவாய்த் திரும்பித் திரும்பித்

துளித்துளி விட்டதிற் மேற்

றளுக்கு வாராது நவரெங்கும் சுருக்கிடவும்!

(ச.மு.நி)

என்பதில் சுருக்கிட வேண்டிய சரக்குகளில் உரிய நீர்ப் பொருளை பஞ்சில் தோய்த்து, துளித்துளியாக விட்டு திருப்பிக் கொடுக்க வேண்டும்.

நீர்ப் பொருளின்றி பொடியாய் வைத்து சரக்குகளின் மேல் தூவி பிரட்டிக் கொடுத்து பக்குவம் செய்முறை கிராசம் என்பதாம்.

இவ்விரு முறையில் சரக்குகள் காரமேற்றப்பட்டு பக்குவமடையும். இம்முறையில் சரக்குகளைக் கட்டவும், சுத்திக்கவும் செய்யலாம்.

## சத்து முறை

மூலிகை அல்லது உலோகத்தின் சத்து. அன்றியும் வாத முறைப்படி உபரசம், பாடாணம், உலோகம் முதலிய தாதுக்களினின்று எடுக்கும் சாரம்.

மூலிகை இனங்களின் பாகத்தை உரிய முறைப்படி எரித்துச் சாம்பலாக்கி நீர்விட்டு அரைத்துத் தெளிவை வாங்கிக் காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்வது.

ஆனால் தாது சரக்குகளை உருக்கிச் சத்தெடுக்க 'குடோரி' என்பது ஆதி சரக்குகளில் ஒன்றாகச் சொல்லப்படுகிறது.

இது ஒரு வைப்பு மருந்து முறை.

இது பலவகைகளாக நூலில் பேசப்படுகிறது.

1. குடோரி
2. வாதக் குடோரி
3. வீரக் குடோரி
4. காரக் குடோரி
5. திசைகாரக் குடோரி

என்பதாம். தாதுக்களின் சத்துகள் என்பது ஈயம், செம்பும் ஆகும். சத்துகள் என்பது உபரசங்களை ஆதியாகக் கொண்டு பெறப்படுபவை. இவ்வகைச் சத்துகளை மீண்டும் பற்பம், செந்தூரம், சுண்ணம், களங்குகளாக முடிக்கும் முறை சிறப்பாக, காய கற்பமாக சொல்லப்பட்டுள்ளது.

## குடோரி

நன்றெனவே குடோரியொன்று சொல்லக் கேளு  
 நயமான வெடியுப்பு நாலாங் காய்ச்சல்  
 கன்றெனவே பலம்நாலு கல்வத் திட்டு  
 காளிதுக்குஞ் சமனாகப் பூநீறு போட்டு  
 வின்றெனவே வெள்ளையென்ற பாஷா ணந்தான்  
 வெங்காரம் பலம்நாலு பொரித்துப் போட்டுத்  
 தன்றெனவே தாளகமும் நால்பலமே போட்டு  
 சாதகமாய்ச் சூதமது பலமும் நாலே  
 நாலோடு அரைப்பலந்தான் சாரம் போடு  
 நலமாகக் கல்லுப்பு வறுத்துப் போடு  
 சாலோடு நாலுபலங் கூட்டிப் போடு  
 தனையெல்லா மெருக்கினுட பாலி னாலே  
 காலோடு மறுசாம மரைத்து நன்றாய்  
 கனமான ரவிதனிலே பொடியாய்ப் பண்ணி  
 மேலோடு காசியென்ற மேருக் கேற்றி  
 விரவியே யரைவாசி மட்டும் போடே

போட்டுமே வாலுக்கையில் மேலே வைத்துப்  
 பொலிவாகத் தீழுட்டு கமலம் போல  
 வாட்டுமே பனிரெண்டு சாமந் தானும்  
 பதறாமல் போட்டுவா கமலத் தீயாய்  
 ஆட்டுமே யாறவிட் டெடுத்துப் பாரு  
 ரேகரா வயிரம்போல் பதங்கித்து நிற்கும்  
 காட்டுமே சத்துக்களில் சுரைநீராகக் கள்விட்டு  
 ஈயம்போ லிறங்கும் தானே!

நாலாம் காய்ச்சல் வெடியுப்பு	- 140 கிராம்
பூநீறு	- 140 கிராம்
வெள்ளைப் பாடாணம்	- 140 கிராம்
பொரித்த வெங்காரம்	- 140 கிராம்
தாளகம்	- 140 கிராம்
இரசம்	- 140 கிராம்
நவச்சாரம்	- 17.5 கிராம்
வறுத்த கல்லுப்பு	- 140 கிராம்

அனைத்துச் சரக்குகளையும் எருக்கன் பாலிலிட்டு 6 சாமம் அரைத்து வில்லை செய்துலர்த்தி காசிக்குப்பியிலிட்டு வாலுக்கா எந்திரத்தில் வைத்து 12 சாமம் எரித்து எடுக்க பதங்கித் திருக்கும். அப்பதங்கமே குடோரி என்பது.

## வாதக்குடோரி

இறங்கிடவே வாதமென்ற குடோரி கேளு  
 இசைந்தவெள்ளைப் பாடாணம் பலமும் நான்கு  
 நறுங்கிடவே கல்லுப்பு வறுத்தது நான்கு  
 தாளகந்தான் பலம்முன்று சூதம் ரெண்டு  
 கறங்கிடவே காரமொன்று சாரம் பாதி  
 கடிதான ஓசரந்தான் பலமும் ரெண்டு  
 விறங்கிடவே வெடியுப்பு நீரி னாலே  
 இதைமுன்று நாளரைத்துப் பிங்கான் வாங்கே!

வாங்கியதைப் பீங்கானில் வறுத்துப் போடு  
 வளமாகப் பொடிபண்ணி மேருக் கிட்டுத்  
 தாங்கிடவே வாலுக்கையின் மேலே வைத்துச்  
 சமர்த்தாக கமலம்போல் தியைப் போடு  
 பாங்கினியே பனிரெண்டு சாமந் தன்னில்  
 பக்குவமாய் பார்த்தெடுத்து வைத்துக் கொள்ளு  
 தேங்கினியே பதங்கமது இறுகி யேறி  
 சிறுதேங்கா யுடைத்ததுபோ லிருக்குந் தானே!

(போகர் 7000)

வெள்ளைப் பாடாணம்	-	4 பங்கு
கறுத்த கல்லுப்பு	-	4 பங்கு
தாளகம்	-	3 பங்கு
சூதம்	-	2 பங்கு
பூநீறு	-	2 பங்கு
காரம்	-	1 பங்கு
சாரம்	-	½ பங்கு

அனைத்தையும் சேர்த்து 3 நாள் அரைத்துப் பின் வெடியுப்பு நீர் விட்டு பீங்கான் பாத்திரத்திலிட்டு வறுத்துப் பொடித்துக் காசிக்குப்பியிலிட்டு மூடி வாலுகா எந்திரத்தில் வைத்து 12 சாமம் எரித்து எடுக்க பதங்கித்திருக்கும். இதுவே வாதக் குடோரி.

## வீரக்குடோரி

கொடியாகச் சுத்தித்த சூதம் எட்டு  
 தேனென்ற கந்தகந்தான் பலமும் ரெண்டு  
 சிறிதான ஒட்டிலிட்டு வறுத்துக் கொண்டு  
 கானென்ற கறியுப்புச் சேரு நான்கு  
 கனமான வெள்ளையுப்பாய்ச் சட்டி யிட்டு  
 தூனென்ற இரும்பாலே தெறிப்படங்க வறுத்துச்  
 சிந்தாமல் செங்கற்றூற் சேரும் எட்டே!

எட்டான முன்சொன்ன பொடியுப்புக் கூட்டி  
 இசைத்துமே இருதோண்டி யிசையச் சேர்த்து  
 முட்டோடே மேல்தோண்டி தனக்குள் ளேதான்  
 முன்றுதரம் ஊமத்தன் சாறும் பூசி  
 அட்டோடே முன்பொடிதான் முக்கால் வாசி  
 அடித்தோண்டி தன்னுக்குள் ஆழ்த்திப் போட்டு  
 ருட்டோடே ரசப்பொடியை யதன்மே லிட்டு!

தோட்டுவழுத்தி நன்றாய்மேல் தோண்டி மூடி  
 பொறுத்தவேதான் வெடியாமல் மண்ணைப் பூசி  
 தாட்டுமேதான் சக்கரமாம் அடுப்பில் வைத்துச்  
 சாங்கமாக தீமாட்டு நான்கு சாமம்  
 பாட்டுமேதான் அடுப்போடே யாறப் போட்டுப்  
 பதறாமல் எடுத்துத்தான் படுக்க வைத்து  
 நாட்டுமேதான் தண்ணீரால் நனைய வைத்து  
 நலங்காமல் மேல்தோண்டி மல்லாத்திக் கொள்ளே!

மல்லாத்திப் பார்த்தாக்கால் மாப்போல் தானும்  
 மயிர்க்குச்சித் தன்னாலே சுரண்டி வாங்கி  
 நிலலாத்தி நிறுத்துமேதான் சேர்தா னொன்று  
 நிலவரமாம் கறியுப்பு பலமு மாறு  
 துல்லாத்தித் தூள்போலே ஒளிர வறுத்து  
 துருசுவது பலம்நாலு ஒளிர வறுப்பாய்  
 புல்லாத்திப் பூநீறு பலமும் ரெண்டு  
 பொட்டிலுப்பு ஒன்றைதான் பலமு மாமே!

ஒன்றரைதான் பலமாகும் சீனந் தானும்  
 உயர்ந்தவன்ன பேதியது பலமும் ரெண்டு  
 தன்னரைத்தான் சலமது பொடித்துப் போடு  
 தாளகந்தான் பலங்காலும் கூடப் போடு  
 வின்னரைதான் வெள்ளையென்ற பூநீறு சீனம்  
 வெடியுப்புச் சாரம்தா ளகந்தன் னைத்தான்  
 பன்னரைதான் பச்சையாய்ப் பொடித்துப் போட்டு  
 பரவிவிடு சூதமது தன்னில் தானே!

தன்னிலேதான் விரவியிட்டு மேருக் கிட்டுச்  
 சமரசமாய் வாலுக்கையின் மேலே வைத்துப்  
 பன்னிலேதான் பகல்மாறு நான்கு சாமம்  
 பக்குவமாய்க் கமலம்போல் தீயைப் போடு  
 நன்னிலேதான் இராக்காலம் ஆறப் போடு  
 நலங்காமல் பதினாறு சாம மானால்  
 இன்னிலேசர்க் கதனைமேரு வின்றடு வேதான்  
 இட்டக்கால் இறங்காது பருவ மாச்சே!

பருவந்தான் பார்த்ததை யாறப்போட்டுப்  
 பண்பாகக் குப்பியைத்தான் வெளியில் வாங்கி  
 ருவந்தான் நனைத்துமண்ணைத் தள்ளிப் போட்டு  
 நடுப்பாதி குப்பியைநீ உடைத்துப் பாரு  
 திருவந்தான் மேருக்குள் தேங்காய் போலே  
 செப்பமாகத் தானிருக்கும் வீரர் தானும்  
 உருவந்தான் உபரசங்கள் சத்தெல் லாந்தான்  
 உதட்டியாகத் தானிறங்கும் உண்மை தானே!

(போகர் 7000)

சுத்தித்த ரசம்	- 8 பலம் (280 கிராம்)
சுத்தித்த கந்தகம்	- 2 பலம் (70 கிராம்)
கறியுப்பு	- 4 சேர் (1120 கிராம்)
செங்கல்தூள்	- 8 சேர் (2240 கிராம்)

கந்தகத்தைப் பொடித்து ஓட்டிலிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு  
 தீயில் எரித்து ரசம் சேர்த்து வறுக்க கரிபோல் தூளாகும்.

பின் உப்பைச் சட்டியிலிட்டு சிவக்காமல், நீர் வற்ற  
 வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இரு சட்டிகளைத் தேய்த்து பொருந்தப்பார்த்து மேல்  
 சட்டியின் உட்புறம் ஊமத்தன் சாறு பூசி உலர்த்திக் கொள்ள  
 வேண்டும்.

வறுத்த உப்புத்தூள், செங்கல் தூள் நன்கு கலந்து கீழ் சட்டிக்கு முக்கால் மட்டும் போட்டு நடுவில் கந்தகரசப் பொடியை வைத்து மேல் சட்டி மூடி சந்துவாய் சீலை செய்து ஏழு சீலைமண்சுற்றி கல் அடுப்பில் வைத்து 4 சாமம் தீயிட்டு எரித்து அடுப்போடே ஆறவிட்டுப் பின் பிரித்துப் பார்க்க மேற்சட்டியில் பதங்கித்து இருக்கும்.

அதனைச் சுரண்டி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இந்த ரசப் பதங்கம்	-	1 சேர் (280 கிராம்)
வறுத்த கல்லுப்பு	-	6 பலம் (210 கிராம்)
வறுத்த துருசு	-	4 பலம் (140 கிராம்)
பூநீறு	-	2 பலம் (70 கிராம்)
வெடியுப்பு	-	1/2 பலம் (17.5 கிராம்)
அன்னபேதி	-	2 பலம் (70 கிராம்)
நவச்சாரம்	-	1/2 பலம் (17.5 கிராம்)
தாளகம்	-	1/4 பலம் (8.75 கிராம்)

அனைத்தையும் பொடித்துச் சேர்த்துக் காசிக் குப்பியிலிட்டு வாலுகையில் வைத்து 4 சாமம் பகலில் எரித்து இரவில் ஆறவிட்டு இவ்விதம் 16 சாமம் எரித்துக் குப்பிக்குள் ஈர்க்கை விட இறங்காது காணின் பதமென்று இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்க வீரக் குடோரி காணும்.

இதுவே சத்து முறைகளில் சவ்வீரம் என்று பேசப் படுகிறது. உபரசங்களில் இருந்து சத்து எடுக்கும் முறையைக் குறிப்பிடுங்கால் சவ்வீரம் என்று பேசப்பட்டிருப்பின் அஃது இவ்வீரக்குடோரியையே குறிக்கும்.

இல்லியே வெங்காரத்தின் குடோரி கேளு

ஏற்றமாங் குண்டுமணித் தைலம் வாங்கி

பல்லையென பலகையான காரம் வாங்கி

பாங்காக ஆவேறுத்தின் சாணி யாலே



கல்லவேதான் கழவிநன்றாய்க் காய்ந்த பின்பு  
கலந்துமேதான் தைலத்தினில் புழுகு வீரம்  
தல்லயேதான் காரத்தின் மேலே பூசி  
சாதகமாய் ஏழுநாட்கள் காயப் போடே!

காய்ந்தபின்பு பூநீற்றுக் குள்ளே வைத்துக்  
கடினமான வெய்யிலிலே காயப் போடு  
பாய்ந்துமே பூநீற்றின் வேகந் தானும்  
பதையாமல் கட்டிப்போம் காரந் தானும்  
ரேய்த்துமே கருரெங்கெட்டி னொன்று கூட்டி  
நிலையான தைலத்தால்தான் மைப்போ லாட்டி  
ஆய்ந்துமேதான் செப்புக்குள் வைத்துக் கொண்டு  
அப்புறந்தான் சத்திரக்க வீரங் கேளே! (போகர் 7000)

1. குன்றிமணிப் பருப்பைக் குழித்தைலக்கருவியிலிட்டு  
தைலம் வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. வெங்காரத்தைப் பசுஞ்சாணிப்பாலில் ஊற வைத்துக் கழுவித்  
கொள்ள வேண்டும். தைலத்தில், புழுகு, வீரம் சேர்த்து  
காரத்தின் மேலே பூசி வெயிலில் உலர்த்த வேண்டும்.  
பின் பூநீற்றுக் கவசமிட்டு வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக்  
கொண்டு வெங்காரத்திற்கு 1/8 பங்கு கருரெங்கு கூட்டி  
மேற்படி குன்றிமணித்தைலத்தால் அரைத்து எடுத்துக்  
கொள்ளவேண்டும்.

### கருரெங்கு

வளையலுப்பு காய்ச்சுங்கால் மேல்படியும் மலினம்.  
இதுவே கருவளையல் செய்யப் பயன்படும்.

## திசைக்காரக் குடோரி

இருக்கவேதான் திசைக்காரக் குடோரி கேளு  
இசைக்கின்ற வெங்காரம் பலமும் நாலு  
தெரிக்கவே படிக்கத்தின் பொரிதான் முன்று  
சிறப்பான பூநீறு பலமும் ரெண்டு

தருக்கெனவே சாரமது பலமு மொன்று  
 தனித்ததுபோல் சூதமது பலமும் ரெண்டு  
 குறுக்கெனவே குதிரைப்பல் பலமும் நாலு  
 குளியான கல்லுப்பு பலமும் நாலே!

பலம்ரெண்டு வெடியுப்பு துருசு நாலு  
 பாங்கான தாளகமும் பலமும் ரெண்டு  
 தலம்ரெண்டு பலந்தானும் வீர மாகும்  
 தளுக்கான வெள்ளையென்ற பாடா ணந்தான்  
 குலம்நாலு கூடவிட்டு வெடியுப்பு நீரால்  
 கூட்டியரை நான்முன்று பீங்கானி லிட்டு  
 வலம்ரெண்டு நாழிகைதான் புகை யாமல்  
 வறுத்துப்பொடி மாப்போல்செய்து மேருக் கேற்றே!

மேருக்கேதான் அரைவாசி போட்ட பின்பு  
 விதமான வாலுகையின் மேலே வைத்து  
 பாருக்குப் பனிரெண்டு சாமந்தி போடு  
 பதம்பாத்து ஆறவிட்டு வுடைத்துப் பாரு  
 தேருக்கு அலங்கார மானாற் போலே  
 சிறுகம்பி யாயிருக்கும் திசைக்காரக் குடோரி  
 திருக்கு வுபரசங்கள் சத்து மாகும்.

சித்தருட நாலுக்குள் இல்லை தானே! (போகர் 7000)

வெங்காரம்	- 140 கிராம்
பொரித்த படிகாரம்	- 105 கிராம்
பூநீறு	- 70 கிராம்
நவச்சாரம்	- 35 கிராம்
இரசம்	- 70 கிராம்
குதிரைப்பல்பாடாணம்	- 140 கிராம்
கல்லுப்பு	- 140 கிராம்
வெடியுப்பு	- 70 கிராம்
துருசு	- 140 கிராம்
தாளகம்	- 70 கிராம்

வீரம்	- 70 கிராம்
வெள்ளைப்பாடாணம்	- 140 கிராம்

வெடியுப்பைத் திராவகத்தால் மூன்று நாள் அரைத்துச் சட்டியிலிட்டுப் புகையாமல் வறுத்துக் காசிக் குப்பியிலிட்டு வாலுக்கா எந்திரத்தில் வைத்து 12 சாமம் எரிக்க கம்பி போல் பதங்கித்திருக்கும்.

உபரசங்களினின்று சத்தெடுக்குங்கால், உரிய குடோரி வகைகளைச் சேர்த்து உருக்க சத்து வெளிப்படும். அதனைப் பிரித்து மீண்டும் குடோரி இட்டு உருக்கி, இவ்விதம் நூலில் சொல்லியுள்ள முறையில் உருக்கி சத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது. பின் சத்துகளைத் தூய்மை செய்து மருந்து முறைகளாக முடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

உருக்கி எடுக்க இவ்வகைச் சத்துகளையும் தூய்மை செய்யும் முறையைக் கூறுங்கால்.

சத்தெல்லாம் பொறுக்கிக் கொண்டு

உயர்கின்ற மித்திரனில் உருக்கிச் சாய்ப்பாய்

எனக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இதில் மித்திரம் என்பது ஒரு வகைக் கலவை.

## இதன் செய்முறை

மீதியேதான் மித்திரனைத் தானென் றாக்கவே

முதிர்வாழைக் கிழங்கோடு இலுப்பைப் பூவும்

மோதியேதான் சமனாகச் சேர்த்துக் கொண்டு

உடன்வாரு தேன்தானும் எள்ளெய் தானும்

ஆதியே ஆட்டுப்பால் நாற்கள் ளிப்பால்

ஒர்சமனாய் அதிலேதான் வார்த்தி டாயே

வார்த்துமே தேங்காய்ப்பால் நல்லவெல்லந் தானும்

மத்தித்துப் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொண்டு

சேர்த்துமே சத்தெல்லா முருக்கிச் சாய்க்க

திரண்டுவருங் குற்றமெல்லாம் நீங்கிப் போகும்!

(போகர் 7000 3ம் ஆயிரம் பாடல் 305, 306)

வாழைக்கிழங்குச் சாறு, இலுப்பைப்பூச் சாறு, தேன், எள் நெய், ஆட்டுப்பால், சதுரக்கள்ளிப்பால், தேங்காய்ப்பால், வெல்லம் சமஅளவு சேர்த்து வைத்துக் கொண்டு அதில் உருக்கிச் சாய்க்க வேண்டும் என்பதாம்.

சத்துருக்குங் குகை, துருத்தி, உலை வகைபற்றி அவ்வவற்றின் தலைப்பின் கீழ் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

சத்துருக்குங் காலமது ஐப்பசி, கார்த்திகை, மார்கழி என்பதாம்.

**சத்துருக்கும் முறையில் சத்துகள் வெளிபட்டதிற்கான பரிட்சை**

1. சத்துகள் எடுக்க வேண்டிய சரக்குகள் அடங்கிய மூசையை உலையில் வைத்து ஊதும் பொழுது நெருப்பானது எப்பொழுது வெண்மையான சுவாலையோடு கொழுந்து விட்டு எரிகிறதோ அதுதான் சத்துகள் வெளிப்படும் தருணமாம்.
2. குகைசிவந்து, சலாகையிட தடையின்றி சென்றால் சத்து பிறந்த அடையாளமாகும். சத்து உருக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விதி.

உருக்கியுமே வருக்கினதோர் குகையுந் தன்னில்  
உயர்ந்தமருந் திட்டுமேதான் ஊதி னாக்கால்  
விருக்கியுமே விர்ந்துமே குழுகழப் பாகி  
மேன்மையான சத்தெல்லாம் கெட்டுப் போமே!

கெட்டுமேதான் உலையில்வந்து வருகி வீழ்ந்து  
கெட்டியாக மண்பிடித்து கரியாய்ப் போகும்

என்பதில் ஒவ்வொருமுறையும் சத்தெடுக்க புது குகையையே பயன்படுத்த வேண்டும். உருக்கிய குகையைப் பயன்படுத்தினால் குகை உடைந்து மருந்து உலையில் சிந்தி வீணாகிவிடும்.

2. பேராக மூன்றுவிசை ஊதி னாக்கால்  
தொட்டுமேதான் துருத்தியதைப் பிடுங்கி வைத்துச்

சோதித்துத் தூங்கரியின் மண்ணைப் போக்கி  
நட்டுமேதான் நாளமெல்லாம் குத்தி விட்டு  
நாட்டியேதான் முன்போலே வருக்கி டாயே!

என்பதில் மூன்றுமுறை உருக்கிய பின் துருத்தியை வெளியில் எடுத்துத் துருத்தியின் வாய், வங்கநாளம் இவற்றைச் சுத்தி செய்து பின் ஊதவேண்டும்.

3. உருகையிலே பெருங்கரியாய் கல்தான் ஓடு  
ஒன்றில்லா தாராய்ந்து புடைத்துப் போடு

என்பதில் உலை அடுப்பிற்கு, கல், மண், ஓடு நீக்கி பெருங் கரியாய் இட்டு ஊதவேண்டும். மண், ஓடு சேர்ந்திருந்தால் குகை உடைந்துவிடும்.

4. கடிசான பொடிக்கரிதான் இட்டே ஷூதில்  
தருகையிலே சத்ததுவும் கரடுகட்டித்  
தண்ணீர்போ லாடாமல் முறுகிப் போமே

என்பதில் பொடிக்கரி இட்டு ஊதினால் சத்து உருகாது!

இவ்வாறு அடிக்கடி உலையைச் சோதித்துக் கொள்வது மிக்க அவசியம்.

## மாரணம்

பருப்பொருட்களாகிய உலோகங்களை எளிதில் பற்பம், செந்தூரம் செய்வதற்கேற்றவாறு பல வகைத் தாதுக்களைக் கொண்டு அவற்றை மடித்து அதாவது உலோகங்களின் கடினத் தன்மையை நீக்கும் முறை மாரணம் என்பதாகும்.

இம்மாரண முறை அஷ்டலோக மாரணம், ஏகமூல மாரணம் எனப் பலவகையாகும்.

**அஷ்டலோக மாரணம்**

இரசம்

வீரம்

பூரம்

நவச்சாரம்

வெங்காரம்

வெடியுப்பு

வெள்ளைப்பாடாணம்

கந்தகம்

மேற்படி அட்டலோக மாரணச் சரக்குகள் எட்டுடன் படிகாரம், பூநாகம், புழுகு சேர்த்துக் கொண்டால் அக்கூட்டுச் சரக்குகள் 'ஏகமூலம்' எனப்படும். மேற்படி மாரணச் சரக்குகளை உலோகத்தின் எடைக்குச் சமமாக இருக்கும்படி எடுத்துக் கொண்டு பழச்சாறு, விட்டரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். மடிக்க வேண்டிய உலோகத்தின் இருபுறமும் மாரணச்சரக்குக் கலவையைப்பூசி கவசம் செய்து உலர்த்திப் புடமிட வேண்டும். அன்றியும் தனித்த சத்துரு சரக்குகளும் மாரணத் தலைப்பின் கீழ் கூறப்பட்டுள்ளது.

### ஏகமூல மாரணம்

வெள்ளீயம்	- தாளகத்தாலும்
காரீயம்	- மனோசிலையாலும்
உருக்கு	- லிங்கத்தாலும்,
செம்பு	- கந்தியாலும்
பொன்	- நிமிளையாலும்
வெள்ளை	- ஏம மாஷிகத்தாலும்

மாறும். இதில் மாரணச் சரக்கைப் பழச்சாறு விட்டு அரைத்து, உலோகத்தின் எடைக்கு எட்டு பங்கு பூசி உலர்த்தி ஓட்டிலிட்டு சீலைமண் செய்து புடமிட வேண்டும்.

## செயநீர் முறை

(வே.பெ. - காரநீர் - புளிப்பு)

### இயல்

சண்ணாம்பும், நவச்சாரமும் சேர்த்துப் பொடித்து பனியில் வைத்திறக்கிய நீர் காரநீர். செயநீர் என்பது சரக்கினின்று செய்யப்படுகின்ற நீர் என்றும், மற்றைய சரக்குகளை மருந்துகளாக முடிக்கப் பயன்படும் நீர் என்ற வகையிலும் செய நீர் எனக் கூறப்பட்டுள்ளது. இங்ஙனம் சரக்குகளினின்று நீர் எடுக்க சிறப்பான முறைகள் சித்தர் நூற்களில் சொல்லப்பட்டுள்ளது.

1. பனியில் வைத்து எடுத்தல்
2. பூமிக்குள் புதைத்து வைத்து எடுத்தல்
3. குதிரையின் சாணத்தில் பக்குவப்படுத்தல்

### 1. பனியில் வைத்து எடுத்தல்

சரக்குகளை எரித்தோ புடமிட்டோ அன்றி ஊதியோ சண்ணமாக்கி ஆதிசரக்குகள் சேர்த்துப் பனியில் வைத்து எடுத்துக் கொள்வது.

### வெடியுப்புச் செயநீர் - முதல்முறை

இணங்கன் பலமெட்டு இசைந்த புளியெட்டு  
பிணங்கயி சாரம் பிலத்துயிது காரம்  
துணங்கிய கல்லுப்புந் தானாகுஞ் சூடனே  
மணங்கிய நாலும் வகைக்குப்பலங் காலே  
வகையானது எல்லாம் வளமா யிடித்திடு  
தகையான் மலின்போல் தட்டிக் கொளுத்திடு  
வகைதீர்ச் சுண்ணமாம் பட்டதெல்லாம் கொல்லும்  
பகைதீர்ப் பனிப்புற் பார்க்கச் செய நீரே!

வெடியுப்பு, புளி வகைக்கு 280 கி. நவச்சாரம், வெங்காரம், கல்லுப்பு, சூடன் வகைக்கு 8.75 கி. எடுத்து சரக்குகளை இடித்துச் சட்டியிலிட்டு எரித்துச் சாம்பலாக்கித் தட்டில் பரப்பி பனியில் வைக்க செயநீர் இறங்கும்.

## 2. பூமிப் புடம் வைத்தெடுக்கும் முறை

வெடியுப்புச் செய்நீர் 2-ம் முறை

கட்டிக்கதிர் காயவைத்து ஊதிப் போடு

கருவுற்ற சுண்ணாம்பாம் கருத்துள் னோர்க்கு

கொட்டியிடு கல்வமிட்டு பொடிய தாக்கிக்

கூசாமற் காரசாரம் பொடித்துப் பின்பு

தட்டியெடு சீசாவி லீட்டு முடித்

தரமாகப் பூமிக்குள் புதைத்து வைத்து

கெட்டியாய்ப் பதினைந்து நாளைக் குள்ளே

கிருபையுள்ள நீராகு.....!

(யா.லோ.செந்.)

இதில் வெடியுப்பு சுண்ணாம்பாக்கி காரம், சாரமிட்டுப் பொடித்துப் புட்டியில் அடைத்து மூடி பூமிக்குள் புதைத்து 15 நாட்கள் கழித்து எடுக்க நீராகும் என்று சொல்லப்பட்டுள்ளது.

## 3. குதிரைச் சாணத்தில் பக்குவ முறை

அப்பிரகச் செய்நீர்

உயர்ந்த ஏம அப்பிரக நவந்தம் பண்ணி

தயாவேதான் வெடியுப்பு நீர் னாலே

தாக்கியரை நாள்முன்று அகலி லீட்டு

செய்யவேதான் கசபுடமாய்ப் போட்டெடுத்துக்

கெட்டியாய்க் குப்பிக்குள் அடைத்து வைத்து

குயரவேதான் குதிரைலத்தி கூடைக் கொட்டி

குழிவெட்டி யதற்குள்ளே போட்டி டாயே

போட்டுமேதான் அதற்குள்ளே குப்பி வைத்து

பின்தானும் குதிரைலத்தி மேலே போட்டு

மாட்டுமே மண்போட்டு தண்ணீர் குற்று

மறவாமல் அந்திசந்தி வுச்சி தானும்

முட்டுமேதான் முன்றுதிங்கள் ஆன பின்பு

முகிழ்ந்திறந்து எடுத்துப்பார்

நாட்டுமே நல்லதண்ணீர் தெளிவாய்க் காணும்!



சொர்ணாப்பிரக நவந்தத்தை வெடியுப்புச் செயநீர் விட்டு மூன்று நாள் அரைத்து வில்லை தட்டி உலர்த்தி அகலிலிட்டு 1000 வறட்டியில் புடமிட்டு எடுத்துப் பொடித்துக் குப்பி யிலிட்டு அடைத்து நன்கு மூடிக்கொள்ள வேண்டும். பூமியில் குழிதோண்டி ஒரு கூடை குதிரை லத்திபோட்டு அதன்மேல் குப்பியை அழுத்தி வைத்து மேலும் குதிரைச் சாணம் இட்டு மூடி அதன் மேல் மணலைக் கொட்டி நீர் ஊற்ற வேண்டும். ஒரு நாளைக்கு காலை, உச்சி, மாலை என மூன்று வேளையாக மூன்று மாதங்கள் ஊற்றி, பின் எடுத்துப் பார்க்க செயநீராகும்.

இருப்பினும் வேறு சில செயநீர் முறைகளும் பல நூற்களில் சொல்லப்பட்டுள்ளது. அவை.

சரக்குகளின் சுண்ணத்தைச் சீலையில் முடிந்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் தொங்க விட்டு மேற்படி பாத்திரத்தை வேறொரு பெரிய மற்பாண்டத்துள் வைத்து மூடி ஏழு சீலை செய்து சதுப்புள்ள இடத்தில் புதைத்து ஒரு மண்டலம் கழித்து எடுக்க பீங்கானில் நீர் வடிந்து இருக்கும்.

அன்றியும் வேறு சில 4 முறைகளும் சொல்லப் பட்டுள்ளது. அவை

1. குடிநீர்ப் பக்குவம்
2. கிணற்றுப் பக்குவம்
3. தீயில் பக்குவம்

என்பதாகும்.

மேலும் சில சரக்குகளைக் குறிப்பிட்ட கால அளவு புட்டியில் அடைக்க அவை செயநீராகும்.

(உ.ம்)

**அண்ட எருக்கன் செயநீர்**

எருக்கன் பால்	- 1 பங்கு
முட்டை வெண்கரு	- 1 பங்கு
வீரம்	- 1 சிட்டிகை

புட்டியிலிட்டு வைக்க செயநீராகும். இது பற்பம் செய்ய பயன்படுகிறது.

**செயநீர்க் காலம்**

செயநீர் முடிப்பதற்கான காலங்கள் நூற்களில் வகுத்துச் சொல்லப்பட்டுள்ளன. அவை

மாமென்ற மார்கழி தையோடு மாசி  
மருவற்ற செயநீரை மகிழ்ந்து பாரு  
தையோடு மாசி தனித்திடும் பங்குனி  
கையோடு கார சாரமுஞ் சுண்ணம்  
பையோடு செயநீர் பருகி யிறங்கிடும் (ச.மு.நி - 274)

என்ற அடிகளிலிருந்து செயநீர் முடிப்பதற்கு முன் பனி, பின் பனிக் காலங்களாகிய மார்கழி முதல் பங்குனி ஈறாக 4 மாதங்கள் சொல்லப்பட்டுள்ளன.

**செயநீருக்காதி**

“செயநீருக்காதி நவாச்சாரம்” என்பதில் நவச்சாரம் செயநீருக்கு ஆதி சரக்கென அறியலாம். மேலும் இதனை,

முன்வைத்த சுண்ணத் தன்னில்  
பாதியிடை நவாச்சாரம் பண்டித மாமே  
இட்டுபனி பிங்கானிற் பரப்பி வைக்க  
இதமாகச் செயநீரு ஆறு போலாம்! (ச.மு.நி)

என்ற அடிகளாலும் உணரலாம். மேலும் நவச்சாரத்திற்கு செயநீருக்காதி என்று வேறுபெயரும் உண்டு.

## செயநீர் சோதனை

அறிந்து கொண்டு செயநீரில்

வீரம் போட்டா லப்பனே

ஆட்டுரத்தம் போலே சிவக்கும்

என்பதில் செயநீரில் வீரமிட அது சிவந்து விடும் என்பதாம்.

## செயநீரின் வகை

1. வெடியுப்புச் செயநீர்
2. சாரச் செயநீர்
3. காடிச் செயநீர்
4. தாம்பிரச் செயநீர்
5. துருசுச் செயநீர்
6. பூரச் செயநீர்
7. உப்புச் செயநீர்
8. சாரக்கட்டுச் செயநீர்
9. அறுவகைச் செயநீர்
10. நாகச் செயநீர்
11. அண்டச் செயநீர்
12. வீரச் செயநீர்
13. காரச் செயநீர்
14. சிப்பிச் செயநீர்
15. கௌரிச் செயநீர்
16. செங்குமரிச் செயநீர்
17. அமுரிச் செயநீர்
18. வங்கச் செயநீர்

மேற்கண்ட செயநீர் வகைகளில் சிலவற்றின் செய்முறை இங்கு சொல்லப்பட்டுள்ளது.

## காடிச் செயநீர்

இது பழச்சாறு என்ற பெயரிலும் பல நூல்களில் பேசப் பட்டு வருவதாகவும் உள்ளது.

கானான பழச்சாறு யென்ற மார்க்கம்

தன்மையுடன் முடிப்பதற்கு பருவஞ் சொல்வேன்

கோனான குருவையென்ற நெல்தா னப்பா

கொற்றவனே அவிக்காமல் தானேடுத்து

பானான வரிசியது படிதா னான்கு

பாலகனே தானைந்து வரிசை பாரீர்

கானான புதுப்பாண்டந் தன்னில் காணும்

மார்க்கமுடன்றான் சமைப்பதற்கு வகைகாண் கேளே!

வகையான வரிசையது பொங்கி யேதான்

வன்மையுடன் தானிறக்கி யாறப் போடு

தொகையுடனே மறுபாண்டந் தன்னி லிட்டு

கோனாமல் சலமதுவுந் சோட சந்தான்

முகையுடனே பாணியென்ற தண்ணீர் தன்னை

முசியாமல் தான்காய்ச்சி யிறக்கிக் கொண்டு!

பகையான வாசியென்று சாதந் தன்னில்

பக்குவமாய் நில்மவிட்டு மூடக் கேளே

மூடவே ரவியென்ற வெய்யில் தன்னில்

முனையானா காடியென்ற பாண்டந் தன்னை

நீடியே நாள்தோறு மருணன் முன்னில்!

கருங்குருவை நெல்லை அவிக்காமல் பச்சரிசியாக இடித்து 4 படி அரிசியை ஒரு புது மண்பானையில் பொங்கி ஆறவிட்டெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். மறுநாள் பொங்கிய சாதத்தை மறுபானையிலிட்டு 16 படி நீரை நன்கு காய்ச்சி ஆறவிட்டு சாதத்தில் விட்டு வேடுகட்டி வெயிலில் வைக்க வேண்டும். இவ்விதம் தினமும் முறையாக வெயிலில் வைத்து எடுத்துக் கொண்டிருக்க வேண்டும். நீர் வற்றினால் சுத்த நீரைக் காய்ச்சி ஆறவைத்து ஊற்றி முதலில் ஊற்றிய நீரின் அளவு குறையாது கவனித்துக் கொள்ள வேண்டும். இவ்

விதம் ஆறு மாதங்கள் வைத்து எடுத்துக் கொள்ள அதுவே ஆறுமாத அன்னக்காடி என்பதாம்.

### நாகச் செயநீர்

நாகத்தைக் கரண்டியிட்டு உருக்கிக் கொண்டு  
 நலமாகப் பாதியிடை சூத மிட்டுப்  
 பாகமா யிலுப்பறெய் நிறைய ஊற்று  
 பத்தியது யெரிந்திடுங்காண் ரசமு மோட  
 பூகமா யெரிந்தபின்பு சுத்தி யாச்சு  
 உய்யமாய்க் கல்வமிட்டு நய்ய யிடிச்சு  
 சோகமா யிடைகாலாம் வீர மிட்டுக்  
 துப்புரவா யரைத்திடவே தண்ணீராமே! (பொ.ச.கா)

நாகத்தைக் கரண்டியிட்டு உருக்கிக் கொண்டு அதின் பாதி எடை சூதம் விட்டு மூழ்கு மட்டும் இலுப்பை நெய் ஊற்றி எரிக்க வேண்டும். எரிந்து அடங்கிய பின் கல்வத்திட்டு அரைத்துக் கால்பங்கு வீரம் சேர்த்து அரைத்துப் பனியில் வைக்க செயநீராகும்.

### வங்கச் செயநீர்

பலதோசம் போக்குகின்ற வங்கந் தன்னைப்  
 பலமொன்று கரண்டிதனி லுருக்கும் போது  
 தலமையொடு வெடிசெட்டி உருகும் ரெண்டு  
 தனைத்தோய்ப்பாய்க் கரண்டியினாற் சாமம் ரெண்டு  
 பிலமாகக் குங்குமத்தின் நீறம தாகும்  
 பேசரிய சுண்ணமாம் பலிக்கும் வேதை  
 நலமாகச் சாரமிட்டுப் பனியில் வைக்க  
 நாடறியச் செயநீராம் நாட்டு னோர்க்கு!  
 (பொ.வை.சி. பாடல் 453)

வெள்வங்கம் ஒரு பலம் எடுத்து அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்க வேண்டும். உருகும் நேரம் வெடியுப்பு ரெண்டு பங்கு பொடித்து அதில் சேர்க்க வேண்டும். ஒரு அயக்கரண்டியினால் நன்கு துழாவிக்கொடுக்க நன்கு சிவக்கும். அதைப் பொடித்து

அத்துடன் நவச்சாரம் சேர்த்துப் பனியில் வைக்க செயநீர் உண்டாகும்.

அறுவகைச் செயநீர் - யா.லோ. செந் - 158-ம் பாட்டு முதல் 166-வும் பக்கம் வரை.

### செயநீர் சிறப்பு

செயநீர் னாலே சேரவே கட்டுன்னஞ்  
செயநீர் னாலே சேர வருக்கிடுஞ்  
செயநீர் னாலே செய்ததெல்லாஞ் சுண்ணம்

அடங்காச் செயநீர் லரைத்திடச் சாரஞ்சாம்  
மடங்காச் செயநீர் லரைகா ரஞ்சாம்  
அடங்காச் செயநீர் லரைத்திடச்சு தஞ்சாம்  
அடங்காச் செயநீர் லெல்லா மிறங்குமே!

(சி.ம.சு)

என்பதில், ரசாயன முறைகளில் செயநீர் மிக்க இன்றியமையாதது என சொல்லப்பட்டுள்ளது.

## திராவகம்

### வேறு பெயர்கள்

1. புகை நீர்
2. தீநீர்
3. துருதி

### இயல்

மூலிகைச் சரக்குகளையேனும், தாது சரக்குகளையேனும் எரித்துப் புகை உண்டாக்கி புகையைக் குளிர வைத்து பெறப்படுகின்ற நீர்.

மூலிகை இனங்களை எரித்துப் பெறப்படுகையில் தீநீர் எனவும், கார சாரங்களை எரித்துப் பெறப்படுகையில் திராவகம், புகைநீர் எனவும் பேசுதல் வழக்கிலுள்ளது.

## தீநீர்க் கருவி

வாலைச் சட்டி, பானை ஆகிய இரு கருவிகள் இணைந்து அமைவது தீநீர்க் கருவி. இது மண்ணாலும், உலோகங்களாலும் செய்யப்படுகிறது.

மூலிகை இனங்களைக் கொண்டு தீநீர் வடிக்கையில் மண் மற்றும் உலோகக் கருவிகளையும், உப்புகளைக் கொண்டு தீநீர் வடிக்கையில் மண் கருவிகளை மட்டுமே பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும்.

உப்புகளைக் கொண்டு தீநீர் வடிக்கையில் உலோகக் கருவிகளைப் பயன்படுத்துங்கால் அவை இரசாயன வினைபுரிய ஏதுவாகும்.

## கருவிகள் அமைப்பு

### 1. வாலைச்சட்டி

இரண்டு குழிந்த சட்டிகளில் ஒன்றைக் கவிழ்த்தி அதன் மேற்பக்கம் மற்றொரு சட்டியை மல்லாத்தி வைத்தது போன்ற அமைப்பை உடையது வாலைச்சட்டி.

இது இரு வகையாக அமைக்கப்படும்.

1. வட்ட வாலைச் சட்டி

2. செருகு வாலைச் சட்டி

### வட்ட வாலைச் சட்டி

தீநீர்ப் பானையின் வாய்ப்பகுதியில் பொருத்திக் கொள்ளுமாறு அடிப்புறம் வட்ட வடிவில் விளிம்புடன் அமைக்கப்படுவது வட்ட வாலைச் சட்டி.

தீநீர் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளை ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட நாட்கள் ஊறவைத்து எரித்துக் கொள்ள வேண்டும் என்ற நிலையில் இதனைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

## வட்ட வாலைச் சட்டி



படம் - 22

வாலை இயந்திரம்

## செருகு வாலைச் சட்டி



படம் - 23

வாலை இயந்திரம்



வாலைச்சட்டியின் அடிப்புற விளிம்பை நீட்டி பானையின் வாய்க்குள் பொருந்தும் படியாக வரம்பு வைத்து அமைத்துக் கொள்வது.

### செருகு வாலைச்சட்டி

ஊறவைக்காது அப்போதே இறக்கிக் கொள்ளத் தக்க வகையிலும், மாமிசாதிகளைக் கொண்டும் தீநீர் இறக்குங்கால் இச்செருகு வாலைச் சட்டியை பயன்படுத்திக்கொள்ளலாம். பானையின் வாயில் பொருந்தும் படியாக வாலைச் சட்டியில் வரம்பு அமைக்கப்பட்டிருப்பதால் வாலைச் சட்டியைச் செருகி சந்துவாயில் மண் அடைத்துப் பூசி எரிக்க புகை வெளியில் வராது.

வாலைச் சட்டியின் மேற்புறம் தேக்கப்படும் நீரை வெளியேற்றும் வண்ணம் ஓர் குழை அமைக்கப்பட்டிருக்கும். வாலையின் கீழ்ச்சட்டியின் உள் விதானத்தினடியில் குளிரும் தீநீர் மீண்டும் பானையில் வழியா வண்ணம் வரம்பு அமைக்கப் பட்டு வரம்பு முடியும் இடத்தில் தீநீர் வழியத்தக்க வகையில் ஓர் குழை அமைக்கப்பட்டிருக்கும். வாலையின் இவ்விரு குழைகளும் எதிரெதிர் திசைகளில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

வாலைச் சட்டியின் அடிப்பகுதியை ஒத்த அளவில் வாய்ப்பகுதியையும், பெருத்த வயிற்றுப் பகுதியை உடையதாக மட்கல இலக்கணத்தின்படி பானை அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

### கருவி அமைத்துத் தீநீர் வடிக்கும் முறை

தீநீர் இறக்க வேண்டிய சரக்குகளைப் பானையிலிட்டு வாலைச் சட்டியைப் பொருத்தி சீலைமண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும். பின் பானையை அடுப்பேற்றி எரிக்க வேண்டும். வாலையின் மேற்புறமுள்ள குழையை அடைத்து குழிந்த பாகத்தில் குளிர்ந்த நீரை ஊற்றிக் கொள்ள வேண்டும்.

சரக்குகள் எரிந்து புகையானது கீழ்ச் சட்டியின் உள்விதானத்தை அடைந்து மேற்சட்டியின் நீரினால் குளிர்ந்து கீழ்க்குழை வழியாக வெளியேறும்.

வாலையின் மேற்புறம் தேக்கப்படும் நீர் சூடானதும் மேற்குழையைத் திறந்து மீண்டும் நீர் நிரப்பிக் கொள்ள வேண்டும்.

கார சாரங்களைக் கொண்டு தீநீர் வடிக்குங்கால் முதலில் வெளிப்படும் நீரை நீக்கிப் பின் வரும் நீரை முற்றிலும் சேகரித்துக் கொள்ள வேண்டும். உப்புகள் பானையின் உள்ளே வெடிக்கும் சமயத்தில் செய்முறை முற்றுப்பெற்றதென கொள்ளலாம்.

மூலிகை இனங்களைக் கொண்டு தீநீர் வடிக்குங்கால் முதலில் வெளிப்படும் நீரை வன்மையுடையது. ஊற்றிய நீரின் அளவிற்கு மூன்றில் இரண்டு பங்கு தீநீரையே பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும். பின் வரும் நீர் வன்மையற்றதாகும்.

புகை நின்றவுடன் திராவகச் செய்முறை முடிந்தது எனக் கொள்ளல் வேண்டும்.

அன்றியும் கார சாரங்களைக் கொண்டு திராவகம் வடிக்குங்கால் உப்புகள் வெடிக்கும் பருவத்தில் செய்முறை முற்றுப்பெற்றுவிட்டது எனக் கொள்ளலாம்.

உப்புகளைக் கொண்டு திராவகம் வடித்த உடன் வாலைச் சட்டியையும், பானையையும் பிரித்து நீருள்ள பாத்திரத்தினுள் பானையை அமிழ்த்தி வைக்க வேண்டும். இல்லாவிடின் பானையில் கீறலுண்டாகி மறுமுறை பயன்படுத்த முடியாது.

## வைப்பு முறைகள்

“வைப்பு முறைகள்” என விளிக்கப்படும் சொல் சித்த மருத்துவத்தின் பரந்த வேதியல் பிரிவின் ஒரு பகுதியாகும்.

இதில் தாது சரக்குகளில் அநேக வகைப் பாடாணங்களும், காரசாரங்களும், உலோகங்களும் வைப்பு முறையாகச் சொல்லப்பட்டுள்ளன. இதைத் தவிர மருத்துவத்திற்காகும்

அரிய சில சரக்குகள் கிடைக்க முடியாத நிலையில் அவற்றின் வைப்பு முறைகளும் பேசப்பட்டுள்ளது. எனவே அவற்றைப் பற்றி அறிந்திருத்தல் மிக அவசியமானது.

இவற்றில் தாது சரக்குகளில் உள்ள வைப்பு முறைகள் குணபாடம் - தாது நூலில் அந்தந்தத் தலைப்பின் கீழ் பேசப் படுவதால் அவற்றை நீக்கி மற்றைய மருந்து சரக்குகளின் வைப்பு முறைகள் சில இங்கே கூறப்பட்டுள்ளது.

உண்மை சரக்குகள் கிடைக்காத இடத்து இச்செயற்கை சரக்குகளைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

### வங்காளப் பச்சை

தானென்ற வங்காளப் பச்சை வைப்புச்  
சாதகமாய்ச் சொல்லுகிறேன் மாளுக் காலே  
ஊனென்ற செம்பான அரப்பொடிதான்  
பத்துவுத்த மனோதுரீசிப் பத்துவெடியுப் பிரண்டு  
வானென்ற யெலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லிட்டு  
மருவவே மத்தித்துக் கல்வத் திட்டு  
தேனென்ற குப்பையிலே மூன்று திங்கள்  
புதைத்துத் திறமாக வெடித்துப்பார் பச்சையாமே!

(போ.ச.கா)

செம்புப் பொடி	-	10 பங்கு
துருசு	-	10 பங்கு
வெடியுப்பு	-	2 பங்கு

பழச்சாறு விட்டு மூன்று சரக்கினையும் கல்வத்திலிட்டு நன்கு அரைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு மூடி சீலைமண் செய்து 3 மாதம் புதைத்து வைத்து எடுக்க வேண்டும்.

கண்ணோய்கட்கு ஆகும் மருந்துகளில் பெரும்பான்மை இச்சரக்கு சேரும்.

## பெருங்காய வைப்பு

உருவறிந்து பெருங்காய வைப்பதனை

உணர்வறிந்து மொருயோதலா

லுலருக்குஞ் சீவ யோகிகட்குத்

தவ முனிவருக்கும் ரிஷியவைவற்குங்

கருவறிந்து பனவெல்லம் ரெண்டுபலஞ்

சுக்கு ரெண்டுபலமாதலாற்

கஞ்சநாத மெனுங்குங் கிலேகமது

கருதிடலொருதன் பல மதுஞ்

சுருபமாக மிவைவெள் ளுள்ளியினிட

சுத்தமாந் தயில மிருபலம்

கிட்டும்வாலுவை வித்தது மெனிலுந்தாக்கு

வாயுளுந்தின் மாமதும்

பருமாகு மறுபலமு மாகுவிதம்

பாருங்கு விளத்தின் பழமதும்

பாகமெட்டு பலமாவது முரவிற்

பதமாகவு மேதாக்கிடே

தாக்கிடுங் கருங்கல்லு ரலிலிட்டிடித்

தானதுமெருகு போல்வருந்

தனது ருபமற்கடுகதின்ற யிலந்

தாக்கிடுமதையே ஜாடிப்பின்

கூக்கிடும் பதமில் மேழரோமமது

வதருபோ லதனைத் துளதா

யதனிலும் விடுமைபோலுஞ் ஜாடிவிடுயதை

வழித்துவதின் தோடதிற்

பாக்கிடும் வலுவுதான் கொடுத்தபுவி  
 தபதாளக்குழி நெல்லுமியினிற்  
 பதிய மண்டலமும் பாவித்தேவிடுநீற்  
 பாரும் பாரும் பண்டிதர்கடா

நீக்கிடு மதுநாட்சென்றெடுத்துவிடு  
 நீட்புளிக்கு மதுவாடைபார்  
 நின்றுலாவிய விழ்தங்களானதுவில்  
 நிகழ்த்திடுவீர் வைத்தியர்களே

(தி.நா.ந.வை.சி. 800 பாடல் 455, 456)

### பெருங்காய வைப்பு முறை

பனை வெல்லம்	- 70 பங்கு
சுக்கு	- 70 பங்கு
வெள்ளைக் குங்கிலியம்	- 35 பங்கு
பூண்டுத் தைலம்	- 70 பங்கு
வாலுளுவை வித்து	- 210 பங்கு
உளுந்துமா	- 210 பங்கு
வில்வ பழச்சதை	- 280 பங்கு

அனைத்தையும் கல்லுரலில் இட்டு இடித்து மெழுகு போன்று வரும் பதத்தில் கடுகெண்ணெய் விட்டு நன்கு இடித்துச் சாடியில் வைத்து நெல்லுமிக்குழியில் 40 நாட்கள் புதைத்து வைத்து எடுக்க வேண்டும். (தி.நா.ந.வை.சி. 800 பாடல் 455, 456)

## சாம்பிராணி வைப்பு

ஜடம்வலுத்திடு சாம்பிராணி வைப்பதனைச்

சாத்தினாரகத்தீசர் தான்

ஜர்ம்புவனெனும் பேருபெற்றருமைச்

சாஷியாரறிவர் னூல்விதிச்

ஜடம்வலுத்திடுதல் மேற்புவிரைகிட்கேளர்

கண்மலையாளமுங்

கீர்த்தி கீர்த்தியெனிறுந் யகுங்கிலியந்

தேசந்தோரும் வளரதிகமா

முடற்பிலக்கும் நவந்தமாதமுல

காதிகங்களுமே தூபமா

மோரிலஞ்ச பலங்கொம்பரக்குசும

முற்பகமிதனைப் பாகமாய்ப்

படடெப்புவிளாலுலரலதனிற்

பாச்சியடிவயக்கம் பீனாற்

பதமாதய்ப் பொடியிற்

சாம்பிராயிபிசின் பாரீர் கண்டுகெடுப்பாக

பாரீர் கண்டுவயச் சட்டிதன்னிற்

பிரிவாக ஆவிநிட கிறுதமும்.

பாண்டமா மதனிற்றாக்கி மேற்படியும்

பாகமாய குதற்பக்குவம்

மாரி மட்டி பிசின் காரமுஞ்சமனாய்

வருதலிப் பொடியைத் தூவியும்

வசமதாதும் வருமுருகும் பாகுவெனில்

வச்சிரம் போலொளிவுவருதலா

லூரிலாத பொடிமீச்சம் பாய்தனி  
 லேகோழுன்ப தமாதாகிடி  
 லுதிரமும் பசையகிறுத  
 நெய்தனை யுடனும்பூசி பின்பாகத்தைக்  
 தூரிதமாக வதிற்கொண்டு பூட்டிபிசைச்  
 சொற்காலடியாலுதைப்பதாற்  
 சுடர்காரிவிடுஞ் சுடும் சூடாதிவையுஞ்  
 சூஷமாகும் பதங்காண்பீரே!  
 சொந்தமாக வதில்வைத்து மேற்பலவை  
 சூட்டிம்பதனமாகவுஞ்  
 செரியுமே மணலுந்தாக்கி மண்டலமுஞ்  
 சுத்தமாக யெடுபார்வைகாண்  
 வந்த பேர்கள் மதிசோர்ந்துடன் விழுவர்  
 வாசமாக்கிய தோர்வாடை  
 மாநிலந்தனிலுமே துவிப்புதுமை  
 மனிதர் வைப்புமுதுக்க தீதமாம்  
 விந்தைவிந்தை யெனிற் கோவிற்  
 சந்நதிகள் வீசும்வீசும்பலவாடைதான்  
 மிகவிசித மெலுஞ்சாம்பிராணியிது  
 மேலிபாருல கிலந்தமே!

(தி.நா.ந.வை.சி. 800 பாடல் 439, 440)

கொம்பரக்கு - 175 கிராம் எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டு  
இடித்துப் பொடியாக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

அயச்சட்டியில் மேற்படி கொம்பரக்குப் பொடியும்,  
பசுநெய்யும் விட்டு உருக்கி, உருகியதும் மட்டிப்பால்,

வெண்காரம் சம அளவு எடுத்துப் பொடித்துத் தூவி நன்கு கிளறி வைரம் போல் ஒளி விட்டு வரும் பதத்தில், பசு நெய்யை ஈச்சம் பாயில் தடவி அதில் உடன் கொட்டி கட்டி குழியில் புதைத்து, பலகை வைத்து மூடி, மணல் கொட்டி மண்டலம் சென்று எடுக்க வேண்டும். (தி.நா.ந.வை.சி. 800 பாடல் 439, 440)

### சூடன் வைப்பு

தானென்ற சூடனது வைப்பு கேளு

தனித்துநின்ற வாழையுட கிழங்கு தண்ணீர்

தேனென்ற படிபத்து அளந்து கொண்டு

சிறப்பான செம்பினுட பாண்டத்தி லீட்டு

வேனென்ற வெடியுப்பு நாலுபத்து பலந்தான்

வெகுளாமல் பொடிபண்ணிக் கூடப் போட்டு

மானென்ற வடுப்பேற்றி யெரிநேர் பாகம்

வற்றியெல்லாம் குழம்புபோல் வருகும் பாரே

வருதல்கரு வாயின் பட்டை தன்னை

வகையாகத் தூள்பண்ணித் தயிலம் வாங்கித்

திருதல்கண்டு படிதானுங் கூட விட்டு

சிறப்பான புட்டான பதத்திற் காய்ச்சி

கருதல்கண்டு இறக்கியே ஆற விட்டுக்

கசகாம லுளிகொண்டு வெட்டி வாங்கி

அருகல்கண்டு பரணிதனி லடைத்துப் போடு

ஆச்சரியஞ் சூடனென்ற பேரு மாச்சே

ஆச்சிந்த சூடனைத்தான் பொடியாய்ப் பண்ணி

அடைசெம்பு பானைதனிற் கால்வாசி போட்டு

பாச்சிந்த செம்பினுட் குடத்து நீரைப்

பக்குவமாய் மேல்வைத்துச் சீலை சுற்றி



காச்சிந்த அடுப்பேற்றிக் கமலம் போலக்

கைபொருக்க தண்ணிரைப் பதத்தைப் பார்த்து  
கீச்சிந்த ஆவி விடுத்துப் பார்க்க

கிண்ணியென்ற கற்பூர மாகும் பாரே

பாரப்பா கிண்ணியென்ற கற்பூரத்தில்

பக்குவமாய்க் கட்டினதோர் சரக்கையெல்லாம்  
வாரப்பா பசிசுற்றி வாட்டென்ற தெல்லாம்  
மைந்தனே யிதினுடைய தீயில் வாட்டு  
நேரப்பா புகையடங்கி பரியுள்ளே வாங்கி

நேரப்பாகச் செந்தூர மாகும் பாரு  
காரப்பா விளக்குதான் கற்பூர விளக்குக்  
கருகாமல் சிவக்குமிந்த தீபந் தானே!

(போகர் சத்தகாண்டம்)

வாழைக்கிழங்கைக் குடைந்து ஊறி வரும் நீர் - 10 படி  
எடுத்து செம்பு பாணையில் விட்டு வெடியுப்பு - 1,400 கிலோ  
கிராம் பொடித்துச் சேர்த்து அடுப்பேற்றி எரித்துக் குழம்பு  
பக்குவத்தில் கருவாப்பட்டைக் குழித் தைலம் - 1 படி விட்டு  
புட்டு பதத்தில் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்க கற்பூரமாகும்.

### அபின் வைப்பு

ஆகவேன்றா லின்னமொரு கருமானங் கேள்

அப்பனே வபினியென்ற வைப்புச் சொல்வேன்  
பாகமுடன் கடுகுடனே கசக சாவும்

பாங்கான கஞ்சாவும் சரியாய்த் தூக்கி  
வேகமுடன் மராட்டியமா மொக்கு தானும்

விசையுடனே கியாழமது செய்து கொண்டு  
தோகமுடன் சரக்கதனை யரைப்பாய் மைபோல்  
தொவுரதனை தான்போக்க முறைதான் கேளே!

கேளேநீ சீனமென்ற வெல்லந் தன்னை  
 கிருபையுடன் பாகுபதஞ் செய்து கொண்டு  
 கோளேதான் வாராமல் மைந்தா கேளு  
 கொப்பெனவே சரக்கதனைக் கிளறிக் கிண்டு  
 பாளேதான் போகாமல் மெழுக்கெடுத்து  
 பான்மைபெற பரணிதனில் பதனம் பண்ணு  
 தாளேதான் பிணியது சொல்லப் போமோ  
 தாரணியில் மானிடர்கள் பிழைக்கத் தானே!

(போ. ச.கா)

கடுகு, கசகசா, கஞ்சா இவை சமஅளவு எடுத்துப் பொடித்து மராட்டிய மொக்குக் குடிநீர்விட்டு நன்கு மைபோல் அரைத்து உலர்த்திச் சமஅளவு வெல்லத்தைப் பாகு செய்து அதில் மேற்படி பொடியை தூவிக்கிண்டி மெழுகு பதத்தில் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

### காய்ச்சுக் கட்டி வைப்பு

.....  
 கருவான காசியென்ற கட்டி யப்பா  
 நேயமுடன் சொல்லுகிறேன் மைந்தா கேளு  
 நேர்புடனே வகிலத் தூளு கூட்டி  
 பாயமுடன் பாக்கினிட கஷாயந் தன்னால்  
 பாகமுடன் மூன்றுநா ளாட்டி மைந்தா  
 தூயமுடன் ரவிதனிலே காயப் போடு  
 துப்புரவாம் காசியென்ற கட்டி யாச்சு!

(போ.ச.கா)

அகிற் கட்டையை இடித்துச் சலித்து அத்துடன் பாக்குக் குடிநீர் விட்டு மூன்று நாள் அரைத்து வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள காய்ச்சுக் கட்டியாகும்.

## அளவுப்பட்டியல்

ஓமத்தின் எடை	= 1-2 மி.கி.
எள்ளின் எடை	= 3-4 மி.கி.
தினையின் எடை	= 4-5 மி.கி.
கடுகின் எடை	= 7-8 மி.கி.
அரிசி எடை	= 20-25 மி.கி.
கொள் எடை	= 25-28 மி.கி.
பாசிப்பயிற்றின் எடை	= 40-45 மி.கி.
மிளகின் எடை	= 35-40 மி.கி.
உளுந்தின் எடை	= 50-55 மி.கி.
பருத்தி விரை எடை	= 60-65 மி.கி.
குன்றி எடை	= 100-110 மி.கி.
துவரை எடை	= 140-145 மி.கி.
சுண்டை எடை	= 500-505 மி.கி.
மொச்சை எடை	= 480-500 மி.கி.
கடலை எடை	= 360-380 மி.கி.
அவரைக் கொட்டை அளவு	= 480-500 மி.கி.
புளியங்கொட்டை அளவு	= 700-800 மி.கி.
பாக்களவு	= 10 கிராம்-12 கிராம்

நெல்லிக்காய் அளவு	= 12 கிராம்-15 கிராம்
சிட்டிகை அளவு	= 90-100 மி. கிராம்
மூவிரல் அளவு	= 800-1000 மி. கிராம்
வெருகடி அளவு	= 1.250-1500 மி. கிராம்

### நிறுத்தலளவை

1 கிரெய்ன்	- 65 மி.கி.
1 பணவெடை	= 488 மி.கி.
1 வராகன்	= 4.2 கிராம்
1 கழஞ்சு	= 5.1 கிராம்
1.5 கழஞ்சு	= 8 கிராம்
ஒருபலம்	= 35 கிராம்
ஒருதோலா	= 12 கிராம்
ஒரு சேர்	= 280 கிராம்
ஒரு வீசை	= 1.4 கிலோகிராம்
ஒரு தூக்கு	= 1.7 கிலோகிராம்
ஒருதுலாம்	= 3.4 கிலோகிராம்

### முகத்தலளவை

தீர்த்தக்கரண்டி	- 1.33 மி.லி.
நெய்க்கரண்டி	- 4 மி.லி.

உச்சிக்கரண்டி	- 16 மி.லி.
பாலாடை	= 30 மி.லி.
ஒரு அவுன்ஸ்	= 30 மி.லி.
எண்ணெய்க் கரண்டி	= 240 மி.லி.
1 மாகாணிப்படி	= 95 மி.லி.
1 ஆழாக்கு	= 180 மி.லி.
1 உழக்கு	= 380 மி.லி.
1 படி	= 1520 மி.லி.
1 தூணி	= 21.5 லிட்டர்
குறுணி	= 16.1 லிட்டர்

### கால அளவு

நாழிகை	- 24 நிமிடம்
சாமம்	- 3 மணிநேரம்

### குறிப்பு

மருத்துவ நூல்களில் மருந்து முறைகட்கு அளவுகள் குறிப்பிடுங்கால் பிரமாண அளவுகளே சொல்லப்பட்டுள்ளன. இப்பிரமாணங்கள் துல்லிய எடைகாட்டியிலிட்டு நிறுத்துப் பார்க்குங்கால் தற்போதைய நூற்களில் கூறப்பட்டுள்ள எடை முறைகட்கு மாறுபட்டு காணப்படுகிறது.

இது மட்டுமல்லாமல் ஒரே பிரமாண அளவில் இருவேறு மருந்துகள் வெவ்வேறு எடையைக் குறிப்பதாக உள்ளது.

உதாரணமாகப் பயற்றின் அளவு மாத்திரையும், பயற்றின் அளவு மெழுகும் வெவ்வேறு எடையைக் கொண்டுள்ளது. மருந்தின் கனத்திற்குத் தக்கவாறு எடை மாறுபடுகிறது. இதைக் கருத்திற்கொண்டு மருந்துமுறை, வீரியம் இவற்றிற்கு ஏற்ப பிரமாண அளவு அல்லது எடையின் படி மருந்தின் அளவுகளை மருந்துவர்கள் நிர்ணயித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதன்படி பிரமாண அளவுகளாகச் சொல்லப்பட்டுள்ள மாத்திரை முதலிய மருந்து முறைகளில் பிரமாண அளவுகளை கடைபிடிப்பதே சாலச்சிறந்தது.

## பொருள் அகரவரிசை

வ. எண்	ப. எண்	வ. எண்	ப. எண்
1. அக்கினி மிருத்திகை	57	23. ஈயசத்து மூலிகை	97
2. அகண்ட தாழி	47	24. உட்களி	104
3. அகப்பை	25	25. உமிப்புடம்	39
4. அங்கார உலை	28	26. உருக்கின சரக்கு	76
5. அட்டவர்க்கம்	92	27. உருக்கினத்தாதி	131
6. அடைக்குடிநீர்	102	28. உருக்கு குகை	15
7. அடைப்பான்	50	29. உலக்கை	26
8. அபின்வைப்பு	171	30. உலை	27
9. அர்த்தசந்திரகல்வம்	8	31. ஊறல் குடிநீர்	100
10. அரைக்கும் விதி	12	32. எரிப்பு	71
11. அவிழ்ந்த உபசாந்தி	28	33. கட்டு	132
12. அனுபானம்	74	34. கட்டு உறைக்கும் மாத்திரை அளவு	139
13. ஆட்டு அம்மி	6	35. கட்டுப் பரிட்சை	135
14. ஆட்டுச்சாணம்	36	36. கட்டினச் சரக்கு	135
15. இருதலைக் குழவி அம்மி	6	37. கட்டினத்தாதி	134
16. இருமடங்கு	72	38. கரி	32
17. இலக்கம்	23	39. கருக்குக் குடிநீர்	100
18. இலவண எந்திரம்	54	40. கல்வத்தின் சோதனை	13
19. இளக சுத்தி	113	41. கல்வம்	6
20. இளக பக்குவம்	112	42. கவசக் கற்கம்	73
21. இளகம்	111	43. களங்கு குகை	19
22. இனிப்புச்சுவை	5	44. கற்கம்	103

வ.	ப.	வ.	ப.
எண்	எண்	எண்	எண்
45. காடி நீர்	158	67. சத்து	140
46. காய்ச்சுக் கட்டி	171	68. சத்து பரிட்சை	150
47. கார உலை	30	69. சத்து வகை	16
48. காலம்	42	70. சத்து வகை மூலிகை	95
49. கிராசம்	140	71. சதுர்மூலம்	90
50. குக்குடப்புடம்	38	72. சலமிருத்திகை	57
51. குடிநீர்	100	73. சலாகை	50
52. குடிநீர் உட்கொள்ளும் விதி	102	74. ஸிகதாயந்திரம்	46
53. குடிநீர் காய்ச்சும் முறை	100	75. சாம்பிராணி வைப்பு	167
54. குடோரி	141	76. சாறு	99
55. குதிரை சாணத்தில் பக்குவம்	154	77. சிக்கு பாகம்	119
56. குப்பி	51	78. சிவப்புக்கல் கல்வம்	11
57. குப்பிப் புடத் தைலக் கருவி அளவு	24	79. சிறுதைலம்	120
58. குப்பிப் புட முறை	54	80. சீலைமண்	56
59. குழவி	10	81. சீலை மண் சுற்றும் முறை	59
60. கெசுபுடம்	37	82. சுண்ணக்குகை	17
61. கோவுரப்புடம்	39	83. சுத்தி	77
62. கௌதாரிப் புடம்	38	84. சுரசம்	98
63. சகுனம்	5	85. சுரண்டி	13
64. சங்கத் திராவகம்	125	86. சுருக்கு	139
65. சங்கு குகை	18	87. சூடன் வைப்பு	170
66. சட்டி	22	88. சூரணம்	105
		89. செங்கல் குகை	18
		90. செந்தூரத்தாதி	129



வ. எண்	ப. எண்	வ. எண்	ப. எண்
91. செந்தூரமுறை	129	115. பதங்கச் சீலை	70
92. செப்புக் கல்வம்	10	116. பற்ப அனுபானம்	125
93. செம்புகுத்து மூலிகை	98	117. பற்பம்	123
94. செயநீர்	125	118. பாகவிதி	119
95. செயநீர்க் காலம்	156	119. பிட்டு	107
96. செயநீருக்காதி	156	120. பாண்டப்புடம்	39
97. தசமூலம்	92	121. பாதாள உலை	30
98. தப்த கல்வம்	9	122. புகைச் சரக்கு	75
99. தாளவாயஞ்சட்டி	47	123. புடச் சிறப்பு	41
100. தானியப்புடம்	40	124. பூநாகக் குளிகை	19
101. திசைகாரக் குடோரி	147	125. பூப்புடம்	42
102. திராவகம்	160	126. பெரிய கல்வம்	7
103. திரி	71	127. பெருங்காய வைப்பு	166
104. துருத்தி	31	128. பெருந்தைலம்	118
105. தொகைக்குடிநீர்	101	129. மண் இயல்	22
106. தொகைச் சரக்கு	90	130. மணப்பாகு	109
107. தைல சுத்தி	122	131. மணல்	50
108. தைலம்	117	132. மணல்பதம்	119
109. நீர் இலக்கணம்	101	133. மணல் மறைவு	41
110. நீற்றினத்தின் குரு	123	134. மண் மூசை	15
111. பஞ்ச வாசம்	91	135. மயிலிறகு	73
112. பஞ்சலோகம்	92	136. மாரணம்	151
113. பட்டைப்புடம்	40	137. முந்நீர்	94
114. பதங்கக் கருவி	86	138. மும்மரம்	94

வ. எண்	ப. எண்	வ. எண்	ப. எண்
139. மும்மலர்	93	148. வராகப் புடம்	38
140. மும்மூலம்	93	149. வலைக்கம்பி	60
141. மூசை வடிவம்	14	150. வறட்டி அளவு	35
142. மெழுகு தைலக் கருவி	61	151. வாலுகா எந்திரம்	46
143. மெழுகுபதம்	115	152. வாலைச்சட்டி	161
144. வஜ்ர மூசை	114	153. விறகு	33
145. வங்க நாளம்	31	154. வீரக்குடோரி	143
146. வங்காளப் பச்சை	115	155. வெள்ளிக் குகை	19
147. வர்த்துள கல்வம்	9		

## இந்நூலைத் தொகுக்க ஆதாரமான நூற்கள்

1. குணபாடம் - தாது சீவ வகுப்பு (கு.தா.சீ.வ)
2. சுந்தரானந்தர் ஆயுள் வேத பொது லட்சணம் (சூ.ஆ.பொ.ல)
3. சாம்பசிவம்பிள்ளை தமிழ் அகராதி
4. போகர் 7000-2-ம் மற்றும் 3-ம் ஆயிரம்
5. திருவள்ளுவர் நவரத்ன வைத்திய சிந்தாமணி (தி.ந.வை.சி)
6. யாகோபு வைத்திய சிந்தாமணி (யா.வை.சி)
7. தேரையர் தைல வர்க்கச் சுருக்கம் 1927 (தே.தை.வ.சு)
8. போகர் சத்த காண்டம் (போ.ச.கா)
9. இரச இரத்தின சமுச்சயம்
10. அகத்தியர் வைத்திய ரத்தின சுருக்கம்
11. அகத்தியர் - பாண்டவைப்பு
12. அஷ்டாங்க சங்கிரகம் - 2-ம் பாகம்
13. தேரையர் வெண்பா
14. சித்த மருத்துவாங்கச் சுருக்கம்
15. யாகோபு லோக செந்தூரம் (யா.லோ.செந்)
16. சிகிச்சா ரத்ன தீபம்
17. பதினெண்சித்தர் வைத்திய பெருநூல்
18. பரராச சேகரம்
19. அகத்தியர் செந்தூரம் - 300
20. தேரையர் காப்பியம் (தே.கா)
21. தேரையர் தரு
22. யாக்கோபு செய்பாகம் - 16 (யா.தி.ம.செய்.பாகம்)
23. சட்டமுனி நிகண்டு - 1200, (ச.மு.நி. 1200)
24. அகத்தியர் பரிபூரணம் - 400

இந்திய மருத்துவம் ஓமியோபதித் துறை நூல்கங்களில்  
விற்பனையாகும் நூல்களின் விலை விவரப்பட்டியல்

தமிழ் மருத்துவ நூல் வெளியீட்டு வரிசை			
வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
ஒலைச்சுவடிப் பதிப்புகள்			
1.	கைமுறை வைத்தியம்	...	...
2.	அகத்தியர் ஓடிவு முறிவு சாரி நிகண்டகராதி	400	80.00
3.	பிள்ளைப்பிணி மருத்துவம் - பாகம் 1	500	78.25
4.	சித்த மருத்துவ அகராதி - பாகம் 1	...	...
5.	பிள்ளைப்பிணி மருத்துவம் - பாகம் 2	800	250.00
6.	வரமத் தொகுப்பு	700	150.00
7.	பதார்த்த குண சிந்தாமணி	700	200.00
8.	சர்க்கு - சுத்தி செய்முறைகள்	300	60.00
9.	மருந்து செய்முறைகள்		90.00
10.	புலிப்பாணி வைத்தியம்	200	30.00
11.	நோயும் மருந்தும்	250	35.00
12.	சித்த மருத்துவ சிந்தாமணி		70.00
13.	அரிய சித்த மருத்துவ முறைகள்	300	60.00
14.	மூலிகை விளக்கம்	300	60.00
15.	அகத்தியர் மருத்துவம்		75.00
16.	அகத்தியர் வைத்திய சிந்தாமணி	...	80.00
17.	சித்த மருத்துவ அகராதி - பாகம் 2	400	65.00
18.	சித்த மருத்துவ அகராதி - பாகம் 3	350	55.00
19.	வைத்திய மூலிகை விரிவகராதி	...	50.00
20.	அகத்தியர் இரணநூல்	...	20.00
பாட நூல்களும் பார்வை நூல்களும்			
21.	குணபாடம் - மூலிகை	800	300.00
22.	குணபாடம் - தாது சீவ வகுப்பு	800	250.00
23.	நோய்களுக்குச் சித்த பரிகாரம் - பாகம் 1	700	200.00
24.	நோய்களுக்குச் சித்த பரிகாரம் - பாகம் 2	200	25.00

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
25.	நோய் நாடல் நோய் முதனாடல் திரட்டு - பாகம் 1	500	190.00
26.	நோய் நாடல் நோய் முதனாடல் திரட்டு - பாகம் 2	800	250.00
27.	சிறப்பு மருத்துவம்	500	220.00
28.	மகளிர் மருத்துவம்	450	160.00
29.	நோயில்லா நெறி	500	67.20
30.	சட்டம் சார்ந்த மருத்துவமும் நஞ்சு நூலும்	800	280.00
31.	சித்த வைத்தியத் திரட்டு	500	185.00
32.	சூல் மருத்துவம்	450	150.00
33.	அறுவை மருத்துவம்	500	150.00
34.	குழந்தை மருத்துவம் (பால வாகடம்)	800	210.00
35.	உடற்கூறு	1000	400.00
36.	நஞ்சு முறிவு நூல்	300	100.00
37.	உடல் தத்துவம்	450	75.15
38.	சித்த மருத்துவம் - பொது	800	250.00
39.	யூகி வைத்திய சிந்தாமணி	500	150.00
40.	தேரையர் யமக வெண்பா - பாகம் 1	300	80.00
41.	கடுக்காய் வல்லாரையின் தனி மாண்பு	500	29.00
42.	நல்வாழ்விற்கு ஓர் நல் மருத்துவம்	50	3.00
43.	பிணி உடல் தேர்வக ஆய்வு முறைகள்	50	30.30
44.	தோற்றக் கிராம ஆராய்ச்சியும் சித்த மருத்துவ வரலாறும்	500	225.00
45.	சித்த மருத்துவாங்கச் சுருக்கம்	800	300.00
46.	சித்த மருத்துவத்தில் வர்ம பரிகாரமும் சிகிச்சை முறைகளும்		25.00
47.	சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செய்முறைகளும்		
48.	குணபாடம் - சீவப்பகுதி - மூன்றாம் பகுதி		அச்சில்

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
<b>SIDDHA MEDICAL BOOKS IN ENGLISH</b>			
1.	A Compendium of Siddha Doctrine	500	200.00
2.	Introduction to Siddha Medicine	50	11.35
3.	Simple Home Remedies	50	2.70
4.	Hospital Siddha Pharmacopoeia in Indian Medicine	250	39.00
5.	History of Siddha Medicine	800	159.00
6.	Siddha Science of Longevity and Kalpa Medicine	250	25.00
7.	Siddha Toxicology	500	44.00
8.	Siddha Principles of Social & Preventive Medicine	500	66.00
9.	Siddha Materia Medica (Mineral & Animal Division)	...	250.00
10.	Siddha Medicine - General - Part - I	...	
11.	Special Medicines in Siddha		120.00
12.	Therayar Maha Karisal		70.00
13.	Line of Treatment in Siddha Part - I	...	215.00
14.	Anuboga Vaidya Navaneetham Part - I		70.00
15.	Anuboga Vaidya Navaneetham Part - II		90.00
16.	Principles of Diagnosis in Siddha Part - I	...	200.00
17.	Theraiyar's Formulary of Medicated Oils	...	அச்சில்
<b>SIDDHA MEDICAL DICTIONARY</b>			
18.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. I	2500	623.00
19.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. II - Part I	500	300.00
20.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. II - Part II	450	200.00
21.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. III	650	81.00
22.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. IV - Part I	800	156.00
23.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. IV - Part II	800	151.50
24.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. V	1200	480.00

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
ஆயுர்வேத நூல்கள் (தமிழில்)			
1.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 1	...	அச்சில்
2.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 2	1400	253.65
3.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 3	1700	390.00
4.	சுசுருத சம்ஹிதை - பாகம் - 1	1500	390.00
5.	சுசுருத சம்ஹிதை - பாகம் - 2	1400	272.00
6.	பதார்த்த விஞ்ஞானம்		200.00
7.	ஆயுர்வேத மருத்துவ வரலாறு		250.00

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட நூல்களை நேரிலோ அல்லது பதிவுத் தபாலிலோ பெற்றுக் கொள்ளலாம். பதிவுத் தபாலில் புத்தகங்கள் வேண்டுவோர் புத்தகங்களின் விலையோடு தபால் கட்டணத்தையும் சேர்த்து பண விடை (எம்.ஓ.) அல்லது டி.டி. மூலம் அனுப்ப வேண்டும். வி.பி.பி.யில் அனுப்ப இயலாது. 2 கிலோவுக்கு மேல் எடையுள்ள புத்தகங்கள் தபாலில் அனுப்ப இயலாது. தபால் கட்டணங்கள் மாறுதலுக்குட்பட்டவை.

#### தபால் கட்டணம்

முதல் 500 கிராமுக்குள் - ரூ. 36.00  
500 கிராமுக்கு மேல் ஒவ்வொரு 50 கிராமுக்கும் - ரூ. 16.00

#### பணம் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி

- இயக்குநர்  
இந்திய மருத்துவம் மற்றும் ஓமியோபதித்துறை  
அரும்பாக்கம், சென்னை - 600 106.  
தொலைபேசி : 044 - 2614 3500 / 2621 6244 / 2628 1563
- முதல்வர்  
அரசினர் சித்த மருத்துவக் கல்லூரி  
பாளையங்கோட்டை  
திருநெல்வேலி - 627 002.  
தொலைபேசி : 0462 - 2572736 / 2572737 / 2572738

